

14.9.2026

§ 2/2026

hygieenikkoeläinlääkäri

1560/11.06.00.00/2026

Savuhovi Oy, Kerava, Elintarvikelain mukainen elintarvikehuoneiston olennaisen muutoksen hyväksyminen**Selostus**

Savuhovi Oy (Y-tunnus 2273378-2) on hakenut elintarvikelain 15 §:n mukaista hyväksymistä lihavalmistetta valmistavan liha-alan laitoksen olennaiselle muutokselle. Hakemus on saapunut 8.5.2026. Hakemuksen liitteenä on päivitetty omavalvontasuunnitelma ja pohjapiirustukset, joihin on kuvattu tilat, laitteet, hygienialueet sekä henkilökunnan, raaka-aineiden, tuotteiden, pakkausmateriaalien ja jätteiden kulkureitti.

Hakemukseen on pyydetty ja saatu täydennyksiä ja tarkennuksia sähköpostitse seuraavasti:

- 10.8.2026 raakalihavalmisteiden määräksi on ilmoitettu n.1000 kg/v
- 10.8.2026 laitoksen HACCP
- 12.8.2026 välitettävien lihavalmisteteiden määräksi on ilmoitettu n. 8000 kg/v
- 7.9.2026 laskelma jäähdytyskylmiöiden jäähdytyskapasiteetista

Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta (§77/2010) on hyväksynyt 19.8.2010 Savuhovi Oy:n liha-alan laitokseksi, jossa saa valmistaa raakalihavalmisteita ja lihavalmisteteita. Toiminnan olennaisia muutoksia on hyväksytty seuraavasti:

- § 143/10.12.2013 laitoksen toiminnan olennaisen muutoksen koskien raakalihavalmisteiden valmistusta sekä lihavalmisteteiden välitystä;
- § 140/4.10.2014 koskien tilojen muutoksia;
- § 81/13.6.2017 koskien yhdistelmäelintarvikkeiden valmistusta n. 35 000 kg/v, raakalihavalmisteiden määrän ollessa 35 000 kg/v ja lihavalmisteteiden määrän 650 000 kg /v ja
- § 73/21.8.2018 koskien raakalihavalmisteiden tuotannon lisäämistä 90 000 kg/v

8.5.2026 saapuneessa hakemuksessa haetaan hyväksyntää tilojen ja tuotantomäärien muutokselle. Korkean hygienian pakkaamon tiloja on muutettu yhdistämällä erillisä korkean hygienian tiloja ja siirtämällä jäähdytyskylmiöt yhteen riviin. Lisäksi raaka-aineille on hankittu erilliset kylmäkontit varsinaisen rakennuksen ulkopuolelle ja varaston tila on yhdistetty tuotantotiloihin. Kylmäkontit (2 kpl) ovat kiinni lastauslaiturissa. Valmistettavat tuotteet ovat jatkossa lihavalmisteteet (2 milj. kg/v), raakalihavalmisteet 1 000 kg/v ja välitettävät eläinperäiset tuotteet 8 000 kg/v. Laitoksessa ei valmisteta jatkossa muita tuotteita kuin lihavalmisteteita ja raakalihavalmisteita.

Laitoksessa on erilliset tilat vastaanotolle, raaka-aineiden ja pakkaustarvikkeiden säilytykselle, massojen valmistukselle, tuotteiden kypsennykselle, jäähdytykselle, kypsien tuotteiden siivutukselle ja pakkaamiselle, raakalihatuotteiden valmistukselle ja pakkaamiselle, lähettämölle sekä jätteiden

14.9.2026

§ 2/2026

hygieenikkoeläinlääkäri

asianmukaiselle säilyttämiselle. Kulkureitit on suunniteltu siten, että korkean hygienian tilat eivät risteä tarpeettomasti muun toiminnan kanssa.

Huoneiston kokonaispinta-ala on 1100 m². Seinät ovat maalattua peltielementtiä ja lattia akryylibetonia.

Huoneiston ilmanvaihto on koneellinen ja valaistus tarkoituksenmukainen.

Elintarvikkeiden säilytys- ja varastotilat sekä elintarvikkeiden käsittelyyn käytettävät välineet, laitteet ja muu kalusto ovat riittävät ja tarkoituksenmukaiset sekä helposti puhtaana pidettävät.

Tuotantotiloissa on riittävä määrä erillisiä käsienpesupisteitä.

Laitoksessa on erilliset vesipisteellä, kaatoaltaalla, kuivaustelineellä ja säilytyshyllyillä varustetut siivouskomerot. Laitoksessa on omat siivousvälinevarastot massanvalmistukseen, neutraalille alueelle sekä sosiaali- ja toimistotiloille.

Henkilökuntaa varten on pukuhuoneet naisille ja miehille. Pukuhuoneiden yhteydessä on suihkutilat ja käsienpesupisteellä varustettu wc, joka avautuu pukuhuoneeseen.

Kiinteistö kuuluu kaupungin vesijohto- ja viemäriverkostoon. Kiinteistö on liittynyt järjestettyyn jätehuoltoon. Eläinperäinen jäte säilytetään ja käsitellään sivutuotelainsäädännön mukaisesti.

Laitos on sisämarkkintuonnin toimija.

Pyydetyt lausunnot

Lausuntoja muilta viranomaisilta ei ole pyydetty

Tarkastukset

Laitoksen tilat on tarkastettu säännöllisen valvonnan yhteydessä edellisen kerran 27.8.2026.

Omavalvonta

Laitoksessa noudatetaan toimijan laatimaa omavalvontasuunnitelmaa, joka on tarkoitukseen sopiva. Omavalvontasuunnitelma sisältää HACCP:n mukaisen riskinarvioinnin ja sen pohjalta laaditun valvontasuunnitelman. Lisäksi suunnitelmassa on vaaditut tukijärjestelmät mm. vastaanottotarkastus, lämpötilavalvonta, näytteenotto, siivousohjelma, ohjelma henkilökunnan hygieniasta, tuhoeläintorjunta, jätehuolto, eläinperäisten sivutuotteiden käsittely, takaisinvetosuunnitelma ja kunnossapito-ohjelma.

Toimijan kuuleminen

14.9.2026

§ 2/2026

hygieenikkoeläinlääkäri

Toimijaa ei ole kuultu, koska päätökseen ei ole tarpeen asettaa ehtoja.

Asian vireilläolosta ilmoittaminen ja muiden kuulemiset

Hallintolain (434/2003) 34 §:n 2. momentin 5. kohdan mukaan hakemuksen vireilläolosta ei ole ilmoitettu ja asianosaisia ei ole kuultu, koska toiminnasta ei aiheudu ympäristöön terveyshaittaa, eikä päätökseen ole tarpeen asettaa ehtoja ja kuuleminen on tämän vuoksi tarpeetonta.

Perustelut

Toiminnan edellytykset on järjestetty hakemuksen mukaan ja tarkastuksessa tehtyjen havaintojen perusteella siten, että ne täyttävät elintarvikelain vaatimukset. Esitetty omavalvontasuunnitelma on toiminnan laatuun ja laajuuteen nähden riittävä.

Päätöksen perusteena olevat asiakirjat

Elintarvikelain 15 §:n mukainen hakemus liitteineen, saapunut Keski-Uudenmaan ympäristökeskukseen 8.5.2026. Hakemusta on täydennetty HACCP-suunnitelmalla ja selvityksellä kylmälaitteiden kapasiteetista.

Maksu

Elintarvikehuoneiston hyväksymistä koskevasta päätöksestä peritään Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaisesti 1710 euron maksu (liha- ja kala-alan laitos, tuotanto 1-10 milj.kg/v).

Liitteet Hakemus olennaisen muutoksen hyväksymiseksi 8.5.2026
Pohjakuva Savuhovi 08032026
Omavalvonta Savuhovi 20.4.2026
Prosessien vaara-analyysit 3.6.2026
Savuhovi Tehontarve jäähdytysuoneet

Päätöksen peruste

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö 1.1.2026,
Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta § 143, 16.12.2025, toimivalta elintarvikelain mukaisissa asioissa.
Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.7.2025, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta § 67, 10.6.2025
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 625/2017 virallisesta valvonnasta

14.9.2026

§ 2/2026

hygieenikkoeläinlääkäri

Elintarvikelaki (297/2021) Maa- ja metsätalousministeriön asetus (318/2021) elintarvikehygieniasta
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikevalvonnasta 315/2021

Päätös Hygieenikkoeläinlääkäri hyväksyy Elintarvikelain 15 §:n mukaan Savuhovi Oy:n, laitosnumero 2940, osoitteessa Koivunoksa 9, Kerava, hakemuksen mukaisen toiminnan muutoksen.

Hygieenikkoeläinlääkäri toteaa, että Savuhovi Oy:n, laitosnumero 2940, osoitteessa Koivunoksa 9, Kerava hyväksyntä kattaa tällä hetkellä seuraavat toiminnot:

- lihavalmisteiden valmistus (2 000 000 kg/v)
- raakaliHAValmisteiden valmistus (1 000 kg/v)
- lihavalmisteiden kuumentaminen, lämminsavustus ja kylmäsavustus
- lihavalmisteiden viipalointi ja siivutus
- lihan ja lihavalmisteiden pakkaaminen ja varastointi
- lihavalmisteiden välitys (10 000 kg/v)

Omavalvontaan liittyvät asiakirjat on pidettävä ajan tasalla ja nähtävillä valvontaa varten.

Niemi-Aro Jaana
hygieenikkoeläinlääkäri

Tämä asiakirja on allekirjoitettu sähköisesti Tuusulan kunnan asianhallintajärjestelmässä.

Lisätiedot/valmistelija

Niemi-Aro Jaana, etunimi.sukunimi@tuusula.fi

Nähtävilläolo

Päätös julkaistaan kunnan yleisessä tietoverkossa.

Tiedoksi Savuhovi Oy