Oikeustapauskokoelma

UNIONIN TUOMIOISTUIMEN TUOMIO (kolmas jaosto)

13 päivänä toukokuuta 2026*

Ennakkoratkaisupyyntö – Kansanterveys – Elintarvikelainsäädäntö – Asetus (EY) N:o 178/2002 – Yleiset periaatteet ja vaatimukset – Asetus (EY) N:o 852/2004 – Elintarvikehygienia – 4 artiklan 2 kohta – Kaikkia elintarvikealan toimijoita koskevat yleiset ja erityiset velvoitteet – Ulottuvuus – Liite II – Näitä toimijoita koskevat yleiset hygieniavaatimukset – 5 artikla – Vaarojen analysointia ja kriittisiä valvontapisteitä koskevat periaatteet (HACCP-periaatteet) – Soveltamisala – Toimivaltaisen viranomaisen toistuvasti havaitsemat tuhoeläinten jäljet ja jätökset elintarvikealan yrityksen myymälöissä ja varastoissa – Asetuksen N:o 178/2002 17 artiklan 2 kohdan kolmanteen alakohtaan perustuva kansallisessa lainsäädännössä säädetty rikos

Asiassa C-483/24,

jossa on kyse SEUT 267 artiklaan perustuvasta ennakkoratkaisupyynnöstä, jonka Cour de cassation (ylin yleinen tuomioistuin, Belgia) on esittänyt 26.6.2024 tekemällään päätöksellä, joka on saapunut unionin tuomioistuimeen 10.7.2024, saadakseen ennakkoratkaisun rikosasiassa, jossa vastaajana on

Aldi SA

ja jossa asian käsittelyyn osallistuu

Procureur général près la cour d'appel de Liège,

UNIONIN TUOMIOISTUIN (kolmas jaosto),

toimien kokoonpanossa: jaoston puheenjohtaja C. Lycourgos sekä tuomarit O. Spineanu–Matei, S. Rodin, N. Piçarra (esittelevä tuomari) ja N. Fenger,

julkisasiamies: J. Kokott,

kirjaaja: hallintovirkamies G. Chiapponi,

ottaen huomioon kirjallisessa käsittelyssä ja 25.6.2025 pidetyssä istunnossa esitetyn,

ottaen huomioon huomautukset, jotka sille ovat esittäneet

– Aldi SA, edustajinaan N. Cariat ja D. Verwaerde, avocats, sekä H. Van Bavel, advocaat,

* Oikeudenkäyntikieli: ranska.

– Belgian hallitus, asiamiehinään P. Cottin, M. Jacobs ja C. Pochet,

– Irlanti, asiamiehinään M. Browne, Chief State Solicitor, sekä S. Finnegan ja M. A. Joyce, avustajinaan B. Quigley, SC, ja S. Brittain, BL,

– Kreikan hallitus, asiamiehinään E. Leftheriotou ja A. Vasilopoulo,

– Ranskan hallitus, asiamiehinään P. Chansou ja B. Travard,

– Luxemburgin hallitus, asiamiehinään A. Germeaux ja T. Schell,

– Alankomaiden hallitus, asiamiehinään M. K. Bulterman ja J. Langer,

– Puolan hallitus, asiamiehinään B. Majczyna ja D. Lutostańska,

– Euroopan komissio, asiamiehinään F. Le Bot ja M. Zerwes,

kuultuaan julkisasiamiehen 9.10.2025 pidetyssä istunnossa esittämän ratkaisuehdotuksen,

on antanut seuraavan

tuomion

1 Ennakkoratkaisupyyntö koskee elintarvikehygieniasta 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (EUVL 2004, L 139, s. 1) 4 artiklan 2 kohdan ja liitteessä II olevan I luvun 2 kohdan c alakohdan, V luvun 1 kohdan a alakohdan ja IX luvun 2–4 kohdan tulkintaa.

2 Tämä pyyntö on esitetty rikosoikeudenkäynnissä, joka on pantu vireille elintarvikealan toimijaa Aldi SA:ta vastaan ja jossa tätä syytetään useista asetuksen N:o 852/2004 rikkomisesta johtuvista rikoksista.

Asiaa koskevat oikeussäännöt

Asetus (EY) N:o 178/2002

3 Elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28.1.2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 (EYVL 2002, L 31, s. 1) johdanto-osan 30 perustelukappaleessa todetaan seuraavaa:

”Elintarvikealan toimijalla on parhaat edellytykset suunnitella turvallinen järjestelmä elintarvikkeiden toimittamiseksi ja toimitettujen elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamiseksi. Sen vuoksi toimijalla olisi oltava ensisijainen oikeudellinen vastuu elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamisesta. – –”

4 Tämän asetuksen 1 artiklan, jonka otsikko on ”Tavoite ja soveltamisala”, 1 kohdassa säädetään seuraavaa:

”Tässä asetuksessa säädetään perusta ihmisten terveyden sekä kuluttajien etujen korkeatasoiselle suojelulle elintarvikkeiden osalta ottaen huomioon erityisesti elintarvikkeiden, myös perinteisten tuotteiden, moninainen tarjonta ja varmistetaan samalla sisämarkkinoiden tehokas toiminta. Siinä vahvistetaan yhteiset periaatteet ja vastuualat, keinot vahvan tieteellisen perustan tarjoamiseen sekä tehokkaat organisatoriset järjestelyt ja menettelyt, joihin elintarvikkeiden ja rehujen turvallisuutta koskeva päätöksenteko perustuu.”

5 Asetuksen 3 artiklassa, jonka otsikkona on ”Muut määritelmät”, säädetään seuraavaa:

”Tässä asetuksessa tarkoitetaan

– –

2) ’elintarvikeyrityksellä’ voittoa [tavoittelevaa tai tavoittelematonta], julkista tai yksityistä yritystä, joka toteuttaa mitä tahansa toimia, jotka liittyvät mihin tahansa elintarvikkeiden tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheisiin;

3) ’elintarvikealan toimijalla’ luonnollista tai oikeushenkilöä tai -henkilöitä, jotka ovat vastuussa elintarvikelainsäädännön vaatimusten noudattamisen varmistamisesta valvonnassaan olevassa elintarvikeyrityksessä;

– –

9) ’riskillä’ vaaran aiheuttaman terveydellisen haittavaikutuksen todennäköisyyttä ja voimakkuutta;

– –

14) ’vaaralla’ elintarvikkeessa tai rehussa olevaa biologista, kemiallista tai fyysistä tekijää tai tilaa, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen tai rehun turvallisuuden;

– –”

6 Kyseisen asetuksen 14 artiklassa, jonka otsikko on ”Vaatimukset elintarvikkeiden turvallisuudesta”, säädetään seuraavaa:

”1. Markkinoille ei saa saattaa elintarvikkeita, jotka eivät ole turvallisia.

2. Elintarviketta ei pidetä turvallisena, jos se on

a) terveydelle haitallinen;

b) ihmisravinnoksi soveltumaton.

– –

5. Elintarvikkeen ihmisravinnoksi soveltuvuutta määritettäessä on otettava huomioon, onko elintarvike ihmisravinnoksi kelpaamaton sille aiottuun käyttötarkoitukseen, koska se on saastunut joko vieraiden aineiden takia tai muutoin, taikka pilaantumisen, mätänemisen tai laadun heikentymisen seurauksena.

– –”

7 Asetuksen N:o 178/2002 17 artiklassa, jonka otsikko on ”Vastuut”, säädetään seuraavaa:

”1. Kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivien elintarvike- ja rehualan toimijoiden on vastuullaan olevissa toiminnoissa huolehdittava siitä, että elintarvikkeet tai rehut täyttävät niiden toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset[,] ja varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.

2. Jäsenvaltioiden on pantava elintarvikelainsäädäntö täytäntöön sekä seurattava ja valvottava, että kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivat elintarvike- ja rehualan toimijat noudattavat elintarvikelainsäädännön vaatimuksia.

– –

Jäsenvaltioiden on myös annettava elintarvike- ja rehulainsäädännön rikkomuksiin sovellettavia toimenpiteitä ja seuraamuksia koskevat säännöt. Toimenpiteiden ja seuraamusten on oltava tehokkaita, oikeasuhteisia ja varoittavia.”

Asetus N:o 852/2004

8 Asetuksen N:o 852/2004 johdanto-osan 1, 7, 8, 12 ja 16 perustelukappaleessa todetaan seuraavaa:

”(1) Ihmisten elämän ja terveyden korkeatasoinen suojelu on asetuksessa (EY) N:o 178/2002 säädetyn mukaisesti elintarvikelainsäädännön perustavoitteita. Kyseisessä asetuksessa säädetään myös jäsenvaltioiden ja yhteisön elintarvikelainsäädäntöä koskevista muista yleisistä periaatteista ja määritelmistä, muun muassa tavoitteesta saavuttaa elintarvikkeiden vapaa liikkuvuus yhteisössä.

– –

(7) Uusien yleisten ja erityisten hygieniasääntöjen tärkein tavoite on kuluttajansuojan korkean tason varmistaminen elintarvikkeiden turvallisuuden osalta.

(8) Elintarvikkeiden turvallisuus alkutuotantopaikalta markkinoille saattamiseen tai vientiin saakka edellyttää yhdennettyä lähestymistapaa. Kaikkien elintarvikealan toimijoiden koko elintarvikeketjussa olisi varmistettava, että elintarvikkeiden turvallisuus ei vaarannu.

– –

(12) Elintarvikkeiden turvallisuus on seurausta useista tekijöistä: lainsäädännössä olisi säädettävä hygieniaa koskevista vähimmäisvaatimuksista, virallisia tarkastuksia olisi toteutettava sen varmistamiseksi, että elintarvikealan toimijat noudattavat vaatimuksia, ja elintarvikealan toimijoiden olisi laadittava ja noudatettava [vaarojen analysointia ja kriittisiä valvontapisteitä koskeviin periaatteisiin, jäljempänä HACCP-periaatteet,] perustuvia elintarvikkeiden turvallisuutta koskevia ohjelmia ja menettelyjä.

– –

(16) Joustavuutta tarvitaan myös, jotta perinteisten menetelmien käyttöä voidaan jatkaa kaikissa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa, ja suhteessa laitosten rakenteellisiin vaatimuksiin. – – Joustavuus ei saisi kuitenkaan vaarantaa elintarvikehygienian tavoitteita. – –”

9 Kyseisen asetuksen 1 artiklan, jonka otsikko on ”Soveltamisala”, 1 kohdassa säädetään seuraavaa:

”Tässä asetuksessa säädetään elintarvikkeiden yleiset hygieniasäännöt elintarvikealan toimijoille ottaen erityisesti huomioon seuraavat periaatteet:

a) ensisijainen vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on elintarvikealan toimijalla;

b) elintarvikkeiden turvallisuus on varmistettava koko elintarvikeketjussa alkutuotannosta lähtien;

– –

d) HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen yleisen soveltamisen yhdessä hyvän hygieniakäytännön noudattamisen kanssa olisi vahvistettava elintarvikealan toimijoiden vastuuta;

– –”

10 Mainitun asetuksen 2 artiklassa, jonka otsikko on ”Määritelmät”, säädetään seuraavaa:

”1. Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

a) ’elintarvikehygienialla’, jäljempänä ’hygienia’, kaikkia toimenpiteitä ja edellytyksiä, jotka ovat tarpeen vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi niiden käyttötarkoituksen mukaisesti;

– –

d) ’toimivaltaisella viranomaisella’ jäsenvaltion keskusviranomaista, joka on toimivaltainen huolehtimaan tämän asetuksen vaatimusten noudattamisesta, tai muuta viranomaista, jolle mainittu keskusviranomainen on siirtänyt tämän tehtävän; tämä voi myös tarvittaessa olla kolmannen maan vastaava viranomainen;

– –

f) ’saastumisella’ vaaran olemassaoloa tai syntymistä”.

– –

2. Lisäksi sovelletaan asetuksessa (EY) N:o 178/2002 säädettyjä määritelmiä.

– –”

11 Kyseisen asetuksen 3 artiklan otsikko on ”Yleinen velvoite”, ja sen sanamuoto on seuraava:

”Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät tässä asetuksessa säädetyt asiaa koskevat hygieniavaatimukset.”

12 Asetuksen N:o 852/2004 4 artiklan, jonka otsikko on ”Yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset”, 2 kohdassa säädetään seuraavaa:

”Mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta – – toteuttavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava liitteessä II säädettyjä yleisiä hygieniavaatimuksia – –”

13 Mainitun asetuksen 5 artiklassa, jonka otsikko on ”Vaarojen analysointi ja kriittiset valvontapisteet”, säädetään seuraavaa:

”1. Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.

2. 1 kohdassa tarkoitetut HACCP-periaatteet ovat seuraavat:

a) tunnistetaan vaarat, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle;

b) määritetään kriittiset valvontapisteet vaiheessa tai vaiheissa, jossa tai joissa valvonta on tärkeää vaaran torjumiseksi, poistamiseksi tai saattamiseksi hyväksyttävälle tasolle;

c) määritellään tunnistettujen vaarojen torjumista, poistamista tai vähentämistä varten kriittisten valvontapisteiden kriittiset rajat hyväksyttävän tason erottamiseksi tasosta, jota ei voida hyväksyä;

d) laaditaan tehokkaat kriittisten valvontapisteiden seurantamenettelyt ja pannaan ne täytäntöön;

e) toteutetaan korjaavia toimia, jos seuranta osoittaa, että kriittinen valvontapiste ei ole hallinnassa;

f) laaditaan menettelyjä, joita on toteutettava säännöllisin väliajoin, a–e alakohdassa tarkoitettujen toimenpiteiden tehokkuuden tarkistamiseksi; ja

g) laaditaan elintarvikeyrityksen koon ja luonteen mukaisesti asiakirjoja ja pidetään kirjaa sen osoittamiseksi, että a–f alakohdassa tarkoitettuja toimenpiteitä sovelletaan tehokkaasti.

– –”

14 Tämän asetuksen liitteen II otsikko on ”Kaikkiin elintarvikealan toimijoihin sovellettavat yleiset hygieniavaatimukset (paitsi jos sovelletaan liitettä I)”. Sen I luvun, jonka otsikko on ”(Muihin kuin III luvussa lueteltuihin) elintarvikehuoneistoihin sovellettavat yleiset vaatimukset”, 2 kohdassa säädetään seuraavaa:

”Elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että:

– –

c) ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan;

– –”

15 Kyseisessä liitteessä II olevan V luvun, jonka otsikko on ”Laitteistovaatimukset”, 1 kohdassa säädetään seuraavaa:

”Kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on:

a) puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava. Puhdistus ja desinfiointi on suoritettava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi;

– –”

16 Kyseisessä liitteessä II olevan IX luvun, jonka otsikko on ”Elintarvikkeisiin sovellettavat säännökset”, 2–4 kohdassa säädetään seuraavaa:

”2. Elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.

3. Elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävinä.

4. On käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi. – –”

Pääasia ja ennakkoratkaisukysymys

17 Suoritettuaan tarkastuksia 20.9.2020, 25.11.2021, 12.1.2022, 4., 7. ja 8.2.2022, 29.6.2022 sekä 6. ja 13.7.2022 kuudessa Aldin ylläpitämässä myymälässä ja yhdessä varastossa asetuksen N:o 852/2004 2 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu toimivaltainen viranomainen laati useita pöytäkirjoja, joissa todettiin muun muassa 11 kertaa jyrsijöiden ulosteita ja kolme kertaa myytäväksi asetettuja jyrsittyjä ja likaantuneita tuotteita, likaa, saastumisriskejä sekä tavaroita vastaanotettaessa käytettävän valvontajärjestelmän puuttuminen.

18 Näin ollen syyttäjäviranomainen nosti Aldia vastaan syytteen kansallisessa lainsäädännössä säädetystä rikoksesta, joka koski sitä, että asetuksen N:o 178/2002 3 artiklan 3 alakohdassa tarkoitettu elintarvikealan toimija oli rikkonut asetuksen N:o 852/2004 4 artiklan, luettuna yhdessä tiettyjen kyseisen asetuksen liitteessä II olevien säännösten kanssa, mukaisia velvoitteitaan.

19 Tribunal correctionnel de Luxembourg, division Neufchâteau (Luxembourgin läänin rikosasioiden tuomioistuin, Neufchâteaun osasto, Belgia) vapautti Aldin kaikista syytteistä 15.3.2023 antamallaan tuomiolla.

20 Cour d'appel de Liège (Liègen ylioikeus, Belgia) pysytti mainitun tuomion ja katsoi, että asetuksessa N:o 852/2004 ei asetettu mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta toteuttaville elintarvikealan toimijoille velvoitetta, jossa edellytettäisiin tuloksellisuutta tuhoeläinten torjunnassa, vaan siinä asetettiin ainoastaan keinoja koskevia velvoitteita. Pelkkä tuhoeläinten jälkien ja jätösten esiintyminen kyseisissä myymälöissä ja varastoissa ei siis sinänsä merkinnyt tämän asetuksen rikkomista. Kyseinen tuomioistuin tukeutui tältä osin mainitun asetuksen 5 artiklassa vahvistettuihin HACCP-periaatteisiin ja komission tiedonantoon elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät hyvät hygieniakäytännöt ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta sekä täytäntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta (EUVL 2022, C 355, s. 1).

21 Cour d'appel de Liègen yhteydessä toimiva syyttäjäviranomainen teki mainitusta tuomiosta kassaatiovalituksen Cour de cassationiin (ylin tuomioistuin, Belgia), joka on ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin, ja väitti, että tämä tulkinta teki merkityksettömäksi asetuksessa N:o 852/2004 säädetyn hygieniaa ja elintarviketurvallisuutta koskevan vaatimuksen. Syyttäjän mukaan kyseisessä asetuksessa elintarvikealan toimijoille jätetty harkintavalta koskee ainoastaan noudatettavien käytäntöjen valintaa eikä saavutettavaa tulosta. Näin ollen se, että toimivaltainen viranomainen havaitsee tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä, riittää syyttäjän mukaan osoittamaan, ettei tätä vaatimusta ole noudatettu, eikä kyseisen viranomaisen tarvitse osoittaa, että asianomainen toimija ei ole käyttänyt kaikkia mahdollisia keinoja tämän vaaran torjumiseksi.

22 Tässä tilanteessa Cour de cassation on päättänyt lykätä asian käsittelyä ja esittää unionin tuomioistuimelle seuraavan ennakkoratkaisukysymyksen:

”Asetetaanko [asetuksen N:o 852/2004] 4 artiklan 2 kohdassa sekä tämän asetuksen liitteessä II ja aivan erityisesti sen I luvun 2 kohdan c alakohdassa, V luvun 1 kohdan a alakohdassa ja IX luvun 2, 3 ja 4 kohdassa elintarvikealan tukku- ja vähittäiskaupan elinkeinonharjoittajille tuloksellisuutta koskeva velvoite, jolloin tuhoeläinten jälkien tai jätösten havaitseminen myymälöissä ja varastoissa riittää force majeure -tapauksia, ulkopuolista syytä tai virhettä, joka ei ole ollut vältettävissä, lukuun ottamatta osoittamaan kyseisen asetuksen rikkomisen, vai sitooko elintarvikealan elinkeinonharjoittajia vain keinoja koskeva velvoite, eli velvoite tehdä kaikki voitava tuhoeläinten esiintymisen estämiseksi, jolloin pelkästään se, että toimivaltainen viranomainen havaitsee tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä myymälöissä ja varastoissa, ei riitä osoittamaan kyseisen asetuksen rikkomista?”

Ennakkoratkaisukysymyksen tarkastelu

Tutkittavaksi ottaminen

23 Aldi väitti kirjallisissa huomautuksissaan, että koska sitä vastaan ei ole nostettu syytettä asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan V luvun 1 kohdan a alakohdan ja IX luvun 2 kohdan säännösten rikkomisesta, ainoastaan kyseisessä liitteessä olevan I luvun 2 kohdan c alakohdan ja IX luvun 3 ja 4 kohdan tulkinnalla on merkitystä pääasian ratkaisun kannalta.

24 Vakiintuneen oikeuskäytännön mukaan SEUT 267 artiklassa käyttöön otetussa menettelyssä yksinomaan kansallisen tuomioistuimen, jossa asia on vireillä ja joka vastaa annettavasta ratkaisusta, tehtävänä on asian erityispiirteiden perusteella harkita, onko ennakkoratkaisu tarpeen asian ratkaisemiseksi ja onko sen unionin tuomioistuimelle esittämillä kysymyksillä merkitystä asian kannalta. Kun esitetyt kysymykset koskevat unionin oikeuden tulkintaa, unionin tuomioistuimella on näin ollen periaatteessa velvollisuus antaa ennakkoratkaisu (tuomio 2.12.2025, Stichting Right to Consumer Justice et Stichting App Stores Claims, C-34/24, EU:C:2025:936, 39 kohta ja tuomio 18.12.2025, Lukoil Bulgaria, C-260/24, EU:C:2025:988, 18 kohta oikeuskäytäntöviittauksineen).

25 Unionin tuomioistuin voi jättää tutkimatta kansallisen tuomioistuimen esittämän pyynnön ainoastaan, jos on ilmeistä, että pyydetyllä unionin oikeuden tulkitsemisella ei ole mitään yhteyttä kansallisessa tuomioistuimessa käsiteltävän asian tosiseikkoihin tai kohteeseen, jos kyseinen ongelma on luonteeltaan hypoteettinen tai jos unionin tuomioistuimella ei ole tiedossaan niitä tosiseikkoja ja oikeudellisia seikkoja, jotka ovat tarpeen, jotta se voisi antaa hyödyllisen vastauksen sille esitettyihin kysymyksiin (tuomio 29.1.2026, Fondazione Teatro alla Scala di Milano, C-668/24, EU:C:2026:60, 35 kohta oikeuskäytäntöviittauksineen).

26 Nyt käsiteltävässä asiassa riippumatta siitä, onko asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan V luvun 1 kohdan a alakohdan ja IX luvun 2 kohdan säännöksiin erityisesti vedottu Aldia vastaan aloitetuissa rikosoikeudellisissa menettelyissä, on riittävää todeta, että nämä säännökset edistävät elintarviketurvallisuuden varmistamista ja kuuluvat asiayhteyteen, jonka valossa kyseistä liitettä kokonaisuudessaan on tulkittava. Näin ollen ei voida katsoa, että pyydetyllä kyseisten säännösten tulkitsemisella ei olisi yhteyttä kansallisessa tuomioistuimessa käsiteltävän asian tosiseikkoihin tai kohteeseen tai että ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen näiden samojen säännösten yhteydessä esiin tuoma ongelma olisi luonteeltaan hypoteettinen.

27 Unionin tuomioistuimessa pidetyssä istunnossa Aldi väitti lisäksi, että esitetty kysymys ei koske unionin oikeuden tulkintaa vaan Belgian lainsäädännössä säädettyjen rikosoikeudellisten seuraamusten soveltamista, koska asetukseen N:o 852/2004 ei sisälly mitään rikosoikeudellisia seuraamuksia koskevia säännöksiä.

28 Kuten julkisasiamies on todennut ratkaisuehdotuksensa 29 kohdassa, ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin pohtii asetuksessa N:o 852/2004, jossa viitataan nimenomaisesti asetukseen N:o 178/2002, elintarvikealan toimijoille asetettujen velvoitteiden ulottuvuutta. Viimeksi mainitun asetuksen 17 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa velvoitetaan jäsenvaltiot säätämään tehokkaista, oikeasuhteisista ja varoittavista toimenpiteistä ja seuraamuksista, joita sovelletaan unionin elintarvikelainsäädännön rikkomiseen.

29 Näin ollen käsiteltävä asia kuuluu unionin oikeuden soveltamisalaan, koska pääasia koskee asetuksen N:o 852/2004 rikkomisia, joihin Aldin on katsottu syyllistyneen ja jotka Belgian lainsäätäjä on kriminalisoinut, ja esitetty kysymys koskee tosiasiallisesti kyseisen asetuksen tulkintaa.

30 Edellä esitetystä seuraa, että ennakkoratkaisukysymys voidaan ottaa tutkittavaksi.

Asiakysymys

31 Aluksi on muistutettava, että vakiintuneen oikeuskäytännön mukaan kansallisten tuomioistuinten ja unionin tuomioistuimen välille SEUT 267 artiklalla luodussa yhteistyömenettelyssä unionin tuomioistuimen tehtävänä on antaa kansalliselle tuomioistuimelle hyödyllinen vastaus, jonka perusteella kansallinen tuomioistuin voi ratkaista siinä vireillä olevan asian. Unionin tuomioistuimen on tätä silmällä pitäen tarvittaessa muotoiltava sille esitetyt kysymykset uudelleen. Unionin tuomioistuin saattaa lisäksi joutua ottamaan huomioon sellaisia unionin oikeuden normeja, joihin kansallinen tuomioistuin ei ole ennakkoratkaisukysymyksessään viitannut (ks. tuomio 20.3.1986, Tissier, 35/85, EU:C:1986:143, 9 kohta ja tuomio 1.8.2025, Alace ja Canpelli, C-758/24 ja C-759/24, EU:C:2025:591, 44 kohta).

32 Ennakkoratkaisua pyytänyt tuomioistuin tiedustelee ainoalla kysymyksellään, onko asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan I luvun 2 kohdan c alakohdan, V luvun 1 kohdan a alakohdan ja IX luvun 2–4 kohdan säännöksiä, luettuina yhdessä kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdan ja 5 artiklan 1 ja 2 kohdan kanssa, tulkittava siten, että se, että toimivaltainen viranomainen havaitsee tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä elintarvikealan yrityksen myymälöissä ja varastoissa, riittää osoittamaan, että kyseisestä yrityksestä vastuussa oleva elintarvikealan toimija on jättänyt noudattamatta näiden säännösten mukaisia velvoitteitaan, eikä ole tarpeen osoittaa lisäksi, ettei kyseinen toimija ole käyttänyt kaikkia mahdollisia keinoja tällaisten tuhoeläinten esiintymisen estämiseksi.

33 On huomautettava alkuun, että asetuksen N:o 852/2004 päätavoitteena on taata kuluttajalle suojelun korkea taso elintarvikkeiden turvallisuuden osalta, kuten muun muassa kyseisen asetuksen johdanto-osan seitsemännestä perustelukappaleesta ilmenee. Tämä tavoite itsessään myötävaikuttaa unionin elintarvikelainsäädännön perustavanlaatuisen tavoitteen toteuttamiseen eli ihmisten elämän ja terveyden korkeatasoisen suojelun saavuttamiseen, johon pyritään myös asetuksella N:o 178/2002, kuten muun muassa sen 1 artiklan 1 kohdasta ilmenee.

34 Viimeksi mainitussa asetuksessa, kuten asetuksen N:o 852/2004 johdanto-osan ensimmäisessä perustelukappaleessa todetaan, säädetään myös muista unionin ja kansallista elintarvikelainsäädäntöä koskevista yhteisistä periaatteista ja määritelmistä. Asetus N:o 178/2002 liittyy siis läheisesti asetukseen N:o 852/2004, jonka 2 artiklan 2 kohdassa säädetään, että ensin mainitussa asetuksessa säädettyjä määritelmiä sovelletaan myös jälkimmäisen asetuksen yhteydessä.

35 Ensinnäkin asetuksen N:o 178/2002 14 artiklan 1 ja 2 kohdassa säädetään, että elintarviketta ei saa saattaa markkinoille, jos se on ”vaarallinen” eli jos sitä pidetään terveydelle haitallisena tai ihmisravinnoksi soveltumattomana.

36 Tämän jälkeen kyseisen asetuksen 17 artiklan 1 kohdassa, luettuna johdanto-osan 30 perustelukappaleen valossa, asetetaan elintarvikealan toimijalle, sellaisena kuin se on määritelty kyseisen asetuksen 3 artiklan 3 alakohdassa, ensisijainen oikeudellinen vastuu

tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa sen valvonnassa olevissa yrityksissä siitä, että elintarvikkeet täyttävät sen toiminnan kannalta asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset, ja sen on varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät. Tässä yhteydessä asetuksen N:o 852/2004 1 artiklan 1 kohdan a alakohdassa vahvistetaan periaate, jonka mukaan ensisijainen vastuu elintarvikkeiden turvallisuudesta on elintarvikealan toimijalla.

37 Lopuksi on todettava, että saastumisen käsite määritellään asetuksen N:o 852/2004 2 artiklan 1 kohdan f alakohdassa ”vaaran” olemassaoloksi tai syntymiseksi, ja vaaran käsite puolestaan määritellään asetuksen N:o 178/2002 3 artiklan 14 alakohdassa siten, että sillä tarkoitetaan elintarvikkeessa tai rehussa olevaa biologista, kemiallista tai fyysistä tekijää tai tilaa, joka saattaa vaarantaa elintarvikkeen tai rehun turvallisuuden.

38 Tämä saastumisen käsitteen laaja määritelmä osoittaa, että unionin lainsäätäjä on selvästi halunnut edistää elintarviketurvallisuuden korkeaa tasoa (ks. vastaavasti tuomio 12.9.2019, A ym., C-347/17, EU:C:2019:720, 40 kohta ja tuomio 22.2.2024, Micreos Food Safety, C-745/22, EU:C:2024:160, 42 kohta).

39 Unionin tuomioistuin on jo täsmentänyt, että elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamista ja siten kuluttajansuojan korkean tason varmistamista koskevan tavoitteen tärkeys voi oikeuttaa tietyille elintarvikealan toimijoille aiheutuvat jopa huomattavatkin epäedulliset taloudelliset seuraukset (ks. vastaavasti tuomio 2.9.2021, Association of Independent Meat Suppliers ja Cleveland Meat Company, C-579/19, EU:C:2021:665, 97 kohta).

40 Kaikkia asetuksen N:o 852/2004 säännöksiä, jotka ovat merkityksellisiä esitettyyn kysymykseen vastaamiseksi, on tulkittava tämän tuomion 33–39 kohdassa mainittujen tavoitteiden ja periaatteiden valossa näiden säännösten tehokasta täytäntöönpanoa varten.

41 Ensimmäisenä perustelukokonaisuutena on tuotava esiin, että asetuksen N:o 852/2004 4 artiklan 2 kohdan mukaan mitä tahansa elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaihetta toteuttavien elintarvikealan toimijoiden on noudatettava muun muassa kyseisen asetuksen liitteessä II säädettyjä yleisiä hygieniavaatimuksia.

42 Tämä velvollisuus liittyy asetuksen N:o 852/2004 3 artiklassa, luettuna yhdessä kyseisen asetuksen johdanto-osan kahdeksannen perustelukappaleen kanssa, säädettyyn ”yleiseen velvoitteeseen”, jonka mukaan elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kaikki niiden vastuulla olevat elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet täyttävät kyseisessä asetuksessa säädetyt asiaa koskevat hygieniavaatimukset, jotta varmistetaan, ettei elintarvikkeiden turvallisuutta vaaranneta.

43 Elintarvikehygienian käsite määritellään mainitun asetuksen 2 artiklan 1 kohdan a alakohdassa siten, että se kattaa kaikki toimenpiteet ja edellytykset, jotka ovat tarpeen vaarojen hallitsemiseksi ja sen varmistamiseksi, että elintarvikkeet sopivat ihmisravinnoksi niiden käyttötarkoituksen mukaisesti.

44 Toisena perustelukokonaisuutena on todettava, että asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II, johon kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdassa viitataan, vahvistetaan yleiset hygieniavaatimukset, joita sovelletaan lähtökohtaisesti kaikkiin elintarvikealan toimijoihin. Ennakkoratkaisupyynnössä viitataan nimenomaisesti viiteen näistä vaatimuksista.

45 Ensinnäkin liitteessä II olevan I luvun 2 kohdan c alakohdan mukaan elintarvikehuoneistojen on oltava pohjapiirrokseltaan, suunnittelultaan, rakennustavaltaan, sijainniltaan ja kooltaan sellaiset, että ne mahdollistavat hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattamisen, myös saastumiselta suojaamisen ja erityisesti tuhoeläinten torjunnan.

46 Tässä säännöksessä asetetaan siten velvollisuus, joka koskee elintarvikehuoneistojen ominaisuuksia, joiden on mahdollistettava hyvän elintarvikehygieniakäytännön noudattaminen elintarvikkeiden saastumisen estämiseksi asetuksessa N:o 852/2004 tarkoitetulla tavalla. Tästä seuraa, että se, että elintarvikehuoneistoissa esiintyy tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä, joita elintarvikealan toimijoiden on torjuttava, ei sellaisenaan merkitse näille toimijoille kyseisen asetuksen liitteessä II olevan I luvun 2 kohdan c alakohdan nojalla kuuluvan velvollisuuden laiminlyöntiä, kunhan kyseisten huoneistojen ominaisuudet voivat mahdollistaa tällaisen hyvän käytännön noudattamisen.

47 Toiseksi liitteessä II olevan V luvun 1 kohdan a alakohdassa säädetään, että elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat esineet, välineet ja laitteet on puhdistettava tehokkaasti ja tarvittaessa desinfioitava riittävän usein saastumisriskin välttämiseksi. Asetuksen N:o 178/2002 3 artiklan 9 alakohdassa määritellään riskin käsite siten, että sillä tarkoitetaan vaaran aiheuttaman terveydellisen haittavaikutuksen todennäköisyyttä ja voimakkuutta.

48 Tätä riittävän tiheää puhdistusta ja desinfiointia koskevaa velvollisuutta saastumisvaaran välttämiseksi ei voida katsoa noudatetun, jos toimivaltaiset viranomaiset havaitsevat tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä välineissä tai laitteissa, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

49 Kolmanneksi kyseisessä liitteessä II olevan IX luvun 2 kohdan säännöksissä, jotka koskevat elintarvikkeisiin sovellettavia sääntöjä, säädetään, että elintarvikealan yrityksessä varastoidut raaka-aineet ja kaikki valmistusaineet on säilytettävä sellaisissa olosuhteissa, että niiden haitallinen huonontuminen estyy ja ne ovat suojassa saastumiselta.

50 Tämän säännöksen sanamuodosta, erityisesti ilmaisuista ”varastoidut raaka-aineet” ja ”saastuminen”, luettuna asetuksen N:o 852/2004 sen tavoitteen valossa, joka on kuluttajien suojan korkean tason takaaminen elintarviketurvallisuuden osalta, ilmenee, että velvollisuutta varastoida asianmukaisesti kyseisessä säännöksessä tarkoitettuja raaka-aineita ja valmistusaineita ei noudateta, jos toimivaltainen viranomainen havaitsee elintarvikealan yrityksen varastointitiloissa paitsi tuhoeläinten jälkiä tai jätöksiä myös jyrsittyjä ja likaantuneita tuotteita.

51 Neljänneksi asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan IX luvun 3 kohdan mukaan elintarvikkeita on suojattava tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa saastumiselta, joka saattaisi tehdä ne ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, terveydelle vaarallisiksi tai saastuneiksi siten, että niitä ei enää kohtuudella voitaisi pitää siinä kunnossa käytettävinä.

52 Vaatimus suojella elintarvikkeita ”tuotannon, jalostuksen ja jakelun kaikissa vaiheissa” sellaisten biologisten, kemiallisten tai fyysisten tekijöiden aiheuttamalta ”saastumiselta”, joka saattaisi tehdä nämä elintarvikkeet ihmisravinnoksi kelpaamattomiksi, ja kuluttajien terveyden korkeatasoisen suojan takaamista koskeva tavoite merkitsevät sitä, että näitä säännöksiä ei noudateta, jos toimivaltainen viranomainen havaitsee tuhoeläinten likaamia ja jyrsimiä elintarvikkeita elintarvikealan yrityksen myymälöissä tai varastoissa.

53 Viidenneksi kyseisessä liitteessä II olevan IX luvun 4 kohdan mukaan elintarvikealan toimijoiden on käytettävä asianmukaisia menetelmiä tuhoeläinten torjumiseksi vastuullaan olevassa elintarvikealan yrityksessä.

54 Näistä säännöksistä, luettuina asetuksen N:o 852/2004 sen tavoitteen valossa, joka on elintarvikkeiden turvallisuuden takaaminen ja kuluttajien terveyden korkeatasoisen suojelun varmistaminen, ilmenee, että se, että toimivaltainen viranomainen havaitsee tuhoeläinten esiintymisen elintarvikealan yrityksen myymälöissä tai varastoissa, on tärkeä indisio sen osoittamisessa, ettei kyseisen yrityksen toiminnanharjoittaja ole ottanut käyttöön asianmukaisia menetelmiä näiden tuhoeläinten torjumiseksi. Lisäksi mainituista säännöksistä käy ilmi, että tällaisten jälkien havaitseminen toistuvasti riittää osoittamaan tällaisten asianmukaisten menetelmien noudattamista koskevan velvollisuuden laiminlyönnin.

55 Kolmantena perustelukokonaisuutena on palautettava mieleen, kuten unionin tuomioistuimen oikeuskäytännöstä ilmenee, että asetuksen N:o 852/2004 liitteen II säännöksiä tulkittaessa on otettava huomioon erityisesti kyseisen asetuksen 5 artikla (ks. vastaavasti tuomio 6.10.2011, Astrid Preissl, C-381/10, EU:C:2011:638, 26 kohta ja tuomio 6.10.2011, Albrecht ym., C-382/10, EU:C:2011:639, 18 kohta).

56 Kyseisen 5 artiklan 1 kohdan, luettuna kyseisen asetuksen johdanto-osan 12 perustelukappaleen valossa, mukaan elintarvikealan toimijoilta edellytetään yhden tai useamman sellaisen pysyvän menettelyn laatimista, toteuttamista ja ylläpitämistä, joka perustuu HACCP-periaatteisiin ja erityisesti kyseisen asetuksen 5 artiklan 2 kohdan a alakohtaan sisältyvään menettelyyn, jonka mukaan toimijoiden on tunnistettava kaikki vaarat, jotka on torjuttava, poistettava tai saatettava hyväksyttävälle tasolle. Asetuksen N:o 852/2004 1 artiklan 1 kohdan d alakohdassa täsmennetään tältä osin, että HACCP-periaatteisiin perustuvien menettelyjen yleisen soveltamisen ja hyvän hygieniakäytännön noudattamisen täytäntöönpanon tarkoituksena on vahvistaa kyseisten toimijoiden vastuuta.

57 Tästä seuraa, että HACCP-periaatteiden täytäntöönpano asetuksen N:o 852/2004 5 artiklan mukaisesti ei voi vapauttaa elintarvikealan toimijaa vastuusta, joka johtuu kyseisen asetuksen liitteen II säännösten, luettuina yhdessä mainitun asetuksen 4 artiklan 2 kohdan kanssa, rikkomisesta.

58 Tältä osin ei voida katsoa, että ”tietyissä yrityksissä sovellettava joustavuus”, johon tämän tuomion 20 kohdassa mainitussa komission tiedonannossa viitataan, mahdollistaisi sen, että elintarvikealan toimija voidaan vapauttaa asetuksen N:o 852/2004 4 artiklan 2 kohdan, luettuna yhdessä liitteen II kanssa, mukaisista velvoitteistaan. Kuten kyseisen asetuksen johdanto-osan 16 perustelukappaleessa nimittäin täsmennetään, tämä ”joustavuus”, jonka tarkoituksena on mahdollistaa perinteisten menetelmien säilyttäminen, ei saa vaarantaa elintarvikehygienian tavoitteita.

59 Kuten Ranskan hallitus ja Euroopan komissio ovat kirjallisissa huomautuksissaan todenneet, asetuksen N:o 852/2004 4 artiklan 2 kohdassa ja 5 artiklassa säädetyt velvoitteet täydentävät toisiaan tavoitteessa vahvistaa elintarvikealan toimijoiden vastuuta.

60 Nyt käsiteltävässä asiassa ennakkoratkaisua pyytäneen tuomioistuimen toimittamien tietojen mukaan kyseisen elintarvikealan yrityksen useissa sivuliikkeissä suoritetut toistuvat tarkastukset, joiden välillä on ollut useita kuukausia, ovat osoittaneet tuhoeläinten aiheuttaman laajamittaisen saastumisen elintarvikkeissa, niiden pinnalla ja niiden välittömässä läheisyydessä, ja suurin osa näistä elintarvikkeista oli jo markkinoille saattamisen vaiheessa eli kuluttajien saatavilla.

61 Lopuksi on todettava, että koska ennakkoratkaisupyynnöstä ei ilmene, että pääasiassa kyseessä oleva elintarvikealan toimija olisi pääasian oikeusriidassa vedonnut ylivoimaiseen esteeseen, ulkoiseen syyhyn tai virheeseen, joka ei ollut vältettävissä, esitetyn kysymyksen tätä osaa ei ole tarpeen tutkia.

62 Edellä esitetyn perusteella on esitettyyn kysymykseen vastattava seuraavalla tavalla:

– asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan V luvun 1 kohdan a alakohdan ja IX luvun 2 ja 3 kohdan säännöksiä, luettuina yhdessä kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdan ja 5 artiklan 1 ja 2 kohdan kanssa, on tulkittava siten, että se, että toimivaltainen viranomainen havaitsee tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä elintarvikealan yrityksen myymälöissä ja varastoissa, riittää osoittamaan, että kyseisestä yrityksestä vastuussa oleva elintarvikealan toimija on jättänyt noudattamatta näiden säännösten mukaisia velvoitteitaan, eikä ole tarpeen osoittaa lisäksi, ettei kyseinen toimija ole käyttänyt kaikkia mahdollisia keinoja tällaisten tuhoeläinten esiintymisen estämiseksi,

– asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan IX luvun 4 kohdan säännöksiä, luettuina yhdessä kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdan ja 5 artiklan 1 ja 2 kohdan kanssa, on tulkittava siten, että se, että toimivaltainen viranomainen toistuvasti havaitsee tällaisia tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä, riittää sen toteamiseksi, ettei kyseinen toimija ole ottanut käyttöön asianmukaisia menetelmiä tällaisten tuhoeläinten torjumiseksi,

– asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan I luvun 2 kohdan c alakohdan säännöksiä, luettuina yhdessä kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdan ja 5 artiklan 1 ja 2 kohdan kanssa, on tulkittava siten, että näiden säännösten rikkomisen toteaminen edellyttää sen osoittamista, että yrityksen elintarvikehuoneistojen ominaisuudet eivät mahdollista hyvän hygieniakäytännön noudattamista.

Oikeudenkäyntikulut

63 Pääasian asianosaisten osalta asian käsittely unionin tuomioistuimessa on välivaihe kansallisessa tuomioistuimessa vireillä olevan asian käsittelyssä, minkä vuoksi kansallisen tuomioistuimen asiana on päättää oikeudenkäyntikulujen korvaamisesta. Oikeudenkäyntikuluja, jotka ovat aiheutuneet muille kuin näille asianosaisille huomautusten esittämisestä unionin tuomioistuimelle, ei voida määrätä korvattaviksi.

Näillä perusteilla unionin tuomioistuin (kolmas jaosto) on ratkaissut asian seuraavasti:

– **Elintarvikehygieniasta 29.4.2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevan V luvun 1 kohdan a alakohdan ja IX luvun 2 ja 3 kohdan säännöksiä, luettuina yhdessä kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdan ja 5 artiklan 1 ja 2 kohdan kanssa,**

on tulkittava siten, että

se, että toimivaltainen viranomainen havaitsee tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä elintarvikealan yrityksen myymälöissä ja varastoissa, riittää osoittamaan, että kyseisestä yrityksestä vastuussa oleva elintarvikealan toimija on jättänyt noudattamatta näiden säännösten mukaisia velvoitteitaan, eikä ole tarpeen osoittaa lisäksi, ettei kyseinen toimija ole käyttänyt kaikkia mahdollisia keinoja tällaisten tuhoeläinten esiintymisen estämiseksi.

– **Asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan IX luvun 4 kohdan säännöksiä, luettuina yhdessä kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdan ja 5 artiklan 1 ja 2 kohdan kanssa,**

on tulkittava siten, että

se, että toimivaltainen viranomainen toistuvasti havaitsee tällaisia tuhoeläinten jälkiä ja jätöksiä, riittää sen toteamiseksi, ettei kyseinen toimija ole ottanut käyttöön asianmukaisia menetelmiä tällaisten tuhoeläinten torjumiseksi.

– **Asetuksen N:o 852/2004 liitteessä II olevan I luvun 2 kohdan c alakohdan säännöksiä, luettuina yhdessä kyseisen asetuksen 4 artiklan 2 kohdan ja 5 artiklan 1 ja 2 kohdan kanssa,**

on tulkittava siten, että

näiden säännösten rikkomisen toteaminen edellyttää sen osoittamista, että yrityksen elintarvikehuoneistojen ominaisuudet eivät mahdollista hyvän hygieniakäytännön noudattamista.

Allekirjoitukset