

Lähtettäjä
Uusikaupunki
Pankkitie 1
23600 KALANTI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 2.9.2024
Tapahtumatunnus 1773069

Vastaanottaja
Tmi Naantalin Jokkeri
Myllyalhontie 7
21100 NAANTALI

Asia Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija Tmi Naantalin Jokkeri (2568161-5)
Kohde Kirppiskeskus Wanha Nestori
Lietsalantie 11, 21250 MASKU
Toiminnan nimi Kirppiskeskus Wanha Nestori
Toiminta Kahvilatoiminta
Aika 29.8.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Riitta Laaksonen
Toimipaikan edustaja Päivi Kontola

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kahvila on pieni, vähäriskinen elintarvikehuoneisto, jonka omavalvontajärjestelmää käytiin läpi henkilökuntaa haastattelemalla. Omavalvonnan tukijärjestelmät kattavat kaikki elintarvikehuoneiston tilat, toiminnot ja seurantamenettelyt sekä niiden todentaminen on määriteltä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan. Tilajärjestelyt, vesipisteet, astianpesu ja muut LVI-järjestelyt ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan soveltuvat. Henkilökunnalle on osoitettu pukeutumistila ja WC.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen ja tilojen kuntoa erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita. Ilmanvaihdon, valaistuksen ja viemärijärjestelmän kuntoa arvioitiin aistinvaraisesti. Tilat ovat kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan että määrältään. Laitteet toimivat kuten on tarkoitettu ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kahvilan tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet ovat puhtaita. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja pintojen puhdistukseen käytetään kertakäyttöisiä siivousliinoja.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niiden olemassaoloon viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Syksyisin on esiintynyt tarvetta hiirenloukoille.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin jätteen säilytystä ja jäteastioiden puhtautta. Jätteistä ei aiheudu vaaraa elintarviketurvallisuudelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin käsienpesupisteiden varustelu sekä suojakäsineiden käyttöä. Käsihygieniassa ei havaittu huomautettavaa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla, joka työskentelee elintarvikkeiden käsittelyalueella, on työhön soveltuvat vaatteet ja tarvittaessa suojavaatteet. Työvaatteet olivat puhtaat.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Henkilökunnan terveydentilan seurannasta huomio.

Havainnot ja toimenpiteet

Vain osalta kahvilan työntekijöistä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, on toimija varmistanut, että heillä on terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Kahvion kolmesta työntekijästä yhden työntekijän terveydentilaselvitystiedot oli saatavilla tarkastuksella.

Edellisellä valvontasuunnitelman mukaisella tarkastuksella toimijaa on ohjeistettu pitämään kirjanpitoa työntekijöiden terveydentilaselvityksistä. Kirjanpito oli mahdollista toimittaa tarkastajalle nyt tehdyn tarkastuksen jälkeen, mutta sitä ei ole toimitettu.

Elintarvikealan toimijan tulee varmistaa, että jokaisella, joka käsittelee pakkaamattomia, kuumentamattomina tarjoiltavia helposti pilaantuvia elintarvikkeita (esim. täytettyjä sämpylöitä) on tehty terveydentilan selvitys salmonellatartunnasta. Terveysseelvityksen varmistus tulee todentaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikealan toimija on varmistanut, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on kunnossa. Kopio yhden työntekijän passista on tarpeen liittää muiden kanssa samaan kirjanpitoon.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet ovat puhtaita, ehjiä ja niitä varastoidaan siten, etteivät ne saastu. Elintarvikkeiden käärminen tehdään siihen soveltuvassa tilassa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa. Muiden tavaroiden ja tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä. Varastoitavat elintarvike-erät ovat pieniä, lähinnä yksi hankintaerä / elintarvike, joten toimija pystyy huolehtimaan varastokierrosta.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukaiset lämpömittarit lämpötilojen seurantaan. Seurantatulokset dokumentoidaan kerran viikossa. Jäähdytettyjen säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön mukaisella alueella. Tarkastuksen yhteydessä tehdyissä lämpötilamittauksissa ei havaittu huomautettavaa.

Kylmävarastot oli täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto oli riittävä ja esteetön.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden säilytysolosuhteet ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset. Tarkastuksen yhteydessä tehdyissä lämpötilamittauksissa ei havaittu huomautettavaa. Omavalvontaseurannan dokumentointi oli tarkastettavissa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kahvilassa tarjolla olevat leivonnaiset säilytetään vitriinissä, joka tarkastushetkellä oli poissa päältä. Omavalvontaseurannassa vitriinin lämpötilaksi on mitattu 7 °C.

Vitriinissä on myynnissä päivän paistotuotteita, myös kuumentamalla valmistettuja helposti pilaantuvia leipomotuotteita. Tuotteet ovat myynnissä huoneenlämmössä valmistuspäivän, ja ne poistetaan myynnistä päivän päätteeksi. Vitriinissä oli tarjolla myös leikkeleillä ja pilkotuilla kasviksilla täytettyjä sämpylöitä, joille lainsäädännössä on asetettu enintään 12 °C lämpötilavaatimus. Koostetut sämpylät säilytetään jääkaapissa, josta ne asetetaan tarjolle pieninä erinä menekin mukaan. Iltapäivisin, jolloin menekki vähenee, sämpylät valmistetaan tilauksesta.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa myynnin tai tarjolla pidon aikana ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden myynti- ja tarjoiluajat ovat hallinnassa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Gluteeni- ja allergeeniturvallisuus on huomioitu elintarvikkeiden hankinnassa, varastoinnissa ja käsittelyssä. Elintarvikkeiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta oli hallinnassa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjolla olevien pakkaamattomien elintarvikkeiden ainesosat ja allergioita sekä intoleransseja aiheuttavat aineet ovat henkilökunnan saatavissa kirjallisesti. Infokyltillä asiakkaita opastetaan kysymään lisätietoja elintarvikkeista henkilökunnalta.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kahvilan käyttämät elintarvikekääreet ja muut materiaalit, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia. Pakkauspussien ja kertakäyttökäsineiden elintarvikekelpoisuus on osoitettu malja-haarukkatunnuksella.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita noudetaan joko tukusta tai paikallisesta vähittäismyymälästä, mutta jonkin verran elintarvikkeita toimitetaan myös tukkukuljetuksilla suoraan kahvilaan. Tukkukuljetusten toimitusajankohdaksi on edellytetty ajankohtaa, jolloin paikalla on riittävästi henkilökuntaa elintarvikkeiden vastaanottoon. Näin pystytään huolehtimaan kylmäketjun katkeamattomuudesta.

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan noutaessa elintarvikkeita itse tukusta, kylmäsäilytystä edellyttävien elintarvikkeiden asianmukainen lämpötila kuljetuksen aikana varmistetaan termolaatikoilla, jotka on varustettu kylmäkalleilla. Kuljetusmatkat ovat lyhytkestoisia.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyyden hankintapaikkaan ja -ajankohtaan. Asiapapereita ei säilytetä kahvilassa, mutta ne on saatavissa tarvittaessa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin esilläpidosta nettisivuilla huomio.

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on esillä huoneiston tuulikaapin ilmoitustaululla. Kirppiskeskuksen uusituilla nettisivuilla mainostetaan myös kahviota, mutta Oiva-raportti ei ole siellä esillä Ruokaviraston määräämällä tavalla.

Lisätietoja <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/>

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Tarkastuksen toimittaminen ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden osalta. Vastuu toiminnasta on aina toimijalla.

ELINTARVIKEHUONEISTOSSA KÄYTETTÄVÄT KANANMUNAT

Elintarvikehuoneistoissa saa käyttää ainoastaan A-luokan kananmunia eli hyväksytyssä kananmunapakkaamossa laatuluokkaan A luokiteltuja ja leimattuja kananmunia.

Kananmunien tuottaja ei saa toimittaa tuottamiaan kananmunia suoraan tuotantotalta ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin eikä muihin laitoksiin kuin kananmunapakkaamoon ja munatuotelaitokseen.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

Tartuntatautilaki (1227/2016) 56 §

Maksu 110,00 €

Maksuperusteet

Tarkastaja Riitta Laaksonen
TERVEYSTARKASTAJA
+358400293887
riitta.laaksonen@uusikaupunki.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Kirppiskeskus Wanha Nestori

Lietsalantie 11, 21250 MASKU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****29.08.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

09.06.2021



24.07.2018

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

23



Hyvä / Bra

2

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 29.08.2024Omaavonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsenaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Henkilökunnan terveydentilan seurannasta huomio.

Oiva-raportin esilläpidosta nettisivuilla huomio.

Valvontayksikkö
UusikaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 12.9.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 12.9.2024