

LÄHETTÄJÄ**Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos**

Solistinkatu 2

90015 OULUN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA**Artturintupa**

Puolivälinkankaan suuralueen Asukasyhdistys ry

Pvm

8.2.2018

Tapahtumatunnus

597911

Paulaharjuntie 22

90530 OULU

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Puolivälinkankaan suuralueen Asukasyhdistys ry, 1936544-8
Kohde	Artturintupa, Paulaharjuntie 22, 90530 OULU
Aika	07.02.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja	Anna Niskanen
Toimijan edustaja	Sami Kukkohovi, Tiia Oikarinen ja Minttu Remes

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus** A**1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys** A**2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito****2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan** A**2.2 Tilojen kunto** A**2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet** A

Uunin alla olevan pöydän pinta oli rikki. Tulossa uusi pöytä.

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus**3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus** A**3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus** A

3.3 Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus **A**

Ruuanvalmistus ja muille tiloille oli erilliset puhdistus- ja siivousvälineet.

3.6 Jätehuolto **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus **A** Ohjaus ja neuvonta

4.2 Käsihygienia **A**

4.3 Työvaatteet **A**

4.6 Hygieniosaamisen todentaminen **A**

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **B** Ohjaus ja neuvonta

Joidenkin kylmälaitteiden lämpötilakirjauksissa oli hieman huomautettavaa.

Kirjauksia keittiön kylmälaitteiden lämpötilasta oli tehty suurimmaksi osaksi. Sivuhuoneen kylmiöistä ja pakasteista ei ollut pidetty lämpötilakirjanpitoa. Kaikkien kylmälaitteiden lämpötiloja täytyy seurata ja kirjata säännöllisesti ja aina, jos lämpötilakirjauksissa on poikkeamia. Poikkeamien johdosta täytyy ryhtyä toimenpiteisiin, kirjata ne ja varmistua toimenpiteiden riittävydestä.

Kiinnittää huomiota, että kaikilla elintarvikkeilla säilytyslämpötilat ovat oikeat.

Helposti pilaantuvat tuotteet (esim. maito, leikkeleet, einokset, tuore liha) tulee säilyttää alle + 6 °C. Ohjeistettiin ryhtymään toimenpiteisiin, jos lämpötilatavoite ei toteudu, varmistamaan toimenpiteiden riittävyys ja kirjaamaan tehdyt toimenpiteet ja saavutettu lämpötila. Lämpötilaylityksissä on syytä tarkistaa onko kyse hetkellisestä vai pitempiaikaisesta lämpötilapoikkeamasta.

Pakasteissa oli lihatuotteita, minkä parasta enne päiväys oli mennyt. Pakasteet tulee käyttää viimeistään kaksi kuukautta parasta ennen- päiväyksen jälkeen.

6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet **A**

7 Myynti ja tarjoilu

7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygieniä myynnissä ja tarjoilussa **A**

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **A**

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio **A**

Keskusteltiin allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista.

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät **A**

Tarjoilupaikoissa on annettava pakkaamattomista elintarvikkeista seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, allergiaa ja intoleranteja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä alkuperämaa. Edellä mainitut tiedot voidaan antaa myös suullisesti, jos pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä on ilmoitettu, että kyseiset tiedot saatavissa henkilökunnalta. Laittakaa nähtäville lappu, jossa lukee esimerkiksi: "Hyvä asiakkaamme, sisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta".

14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit

14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit **B** Ohjaus ja neuvonta

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien käytössä oli pieni epäkohta.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutusta materiaaleista ja tarvikkeista tulee olla selvitys niiden soveltuvuudesta elintarvikkeen kanssa kosketukseen. Kun ravintolaan hankitaan esimerkiksi pakkausmateriaalia, astioita, kertakäyttökäsineitä tai keittiövälineitä joilla käsitellään elintarvikkeita, varmistakaa että ne soveltuvat elintarvikekäyttöön.

Keittiössä oli kertakäyttökäsineitä, joita tulee käyttää vain siivouskäyttöön. Käytössä oli myös hanskoja, joista löytyi elintarvikekäyttöön osoittava merkintä "elintarvikekäyttöön" tai malja-haarukkatunnus. Mikäli käsineitä käytetään myös lihan, kalan ja vastaavien rasvaisten tuotteiden käsittelyssä, varmistakaa niiden soveltuvuus tarkoitukseen.

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys

A

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja

Tartuntatautilain (1227/2016) ja -asetuksen (146/2017) mukaan terveydentilaselvitys vaaditaan henkilöiltä, jotka työskentelevät tehtävissä, jossa käsitellään pakkaamattomia kuumentamattomia tarjottavia elintarvikkeita. Terveydentilaselvityksellä tarkoitetaan työsuhteen alussa terveydenhuoltohenkilökunnan tekemää haastattelua ja ohjausta, sekä tarvittaessa laboratoriotutkimuksia (esimerkiksi salmonella).

Salmonellatodistus vaaditaan työntekijältä, joka on matkustanut ulkomailla ja, jolla on ollut vatsatautioreita matkan aikana tai pian matkan päätyttyä.

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa kolme kertaa vuodessa viidestä eri kohteesta puhtaalta pinnalta ennen työskentelyn aloittamista. Pintapuhtausnäytteitä otetaan tuotteiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille (esimerkiksi. työtaso, leikkuulauta, veitsi, juustoraastin ja lautanen). Mikäli pintapuhtausnäytteen tulos todetaan huonoksi, tulee pintojen puhdistamista tehostaa ja ottaa uusintanäyte. Kirjatkaa puhtausnäytteiden tulokset sekä poikkeavien tulosten vuoksi tehdyt korjaavat toimenpiteet ja säilyttäkää kirjanpito siten, että se on valvontaviranomaisen tarkastettavissa.

Elintarvikealan toimijan on julkistettava elintarvikehuoneiston tarkastuksesta kertova Oiva-raportti välittömästi sen saatuaan. Oiva-raportti on julkistettava elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta tarkoituksenmukaisessa paikassa. Esilläpito tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella. Oiva-arviointiohjeet ja muuta hyödyllistä tietoa Oivasta löytyy www.oivahymy.fi.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (852/2004/EY)
 Elintarvikelaki (23/2006) 7, 10, 11, 16, 17, 19, 20 ja 21 §
 Tartuntatautilaki (1227/2016) 56 §
 Hallintolaki (434/2003) 39 §
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011) 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 17 ja 18 §
 Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2015-2019, päivitys 2018
 Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitoksen johtokunnan päätös maksuperusteista 25.2.2015 § 18
 Hallintolaki (434/2003) 39 §

Tarkastusmaksu

167,50 €

Maksuperusteet**Tarkastajan tiedot**

Terveystarkastaja

Anna Niskanen

Puh. 08 5584 6799

anna.niskanen@ouka.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Artturintupa

Paulaharjuntie 22, 90530 OULU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

07.02.2018



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	Oivallinen / Utmärkt	20
	Hyvä / Bra	2
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 07.02.2018

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Joidenkin kylmälaitteiden lämpötilakirjauksissa oli hieman huomautettavaa.

Pakkaus- ja kontaktimateriaalien käytössä oli pieni epäkohta.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.2.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.2.2018