

Lähtettäjä
Turun ympäristöterveys
 PL 355
 20101 TURKU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 5.6.2023
 Tapahtumatunnus 1527839

Vastaanottaja
Pitokokki Mikko Ahola
 Kupittaankatu 162
 20810 TURKU

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Pitokokki Mikko Ahola (1335557-2)
Kohde Pitokokki Mikko Ahola
 Kupittaankatu 162, 20810 TURKU
Toiminnan nimi Pitokokki Mikko Ahola
Toiminta Suurkeittiö, keskuskeittiötoiminta
Aika 31.5.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Jasmina Karkama
Toimipaikan edustaja Mikko Ahola

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontajärjestelmässä on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu omavalvontajärjestelmä. Järjestelmä on laajuudeltaan riittävä toimintaan nähden. Kehotettiin toimijaa päivittämään omavalvontakansio ajan tasalle ja sisältö järjestykseen. Tarkastuksella kansioissa oli paljon sisältöä ja osa monien vuosien takaa. Omavalvonnan kirjanpitoa tulee säilyttää vähintään vuosi siitä, kun elintarviketta on käsitelty tai vuotta kauemmin, jos kyseessä on elintarvike, johon on merkitty vähimmäissäilyvyysaika. Silloin omavalvonnan kirjanpitoa tulee säilyttää vähintään vuosi eteenpäin siitä, kun vähimmäissäilyvyysaika on päättynyt. Omavalvontaan tulee laatia suunnitelma pintapuhtausnäytteiden otosta. Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa omavalvonnan suunnitelman mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin keittiö, siivoushuone ja varastotilat. Tilat soveltuvat keskuskeittiötoimintaan.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen ja tilojen kunto, erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita oli hyvä. Tilojen kuntoa ylläpidettiin esimerkiksi vuosittaisella

lattioiden vahauskäsittelyllä.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoitukseen soveltuvia toimintaan nähden ja olivat kunnossa ja ehjiä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Tilojen järjestyksessä pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys. Varastohuoneessa oli paljon tavaraa, osa toimijan mukaan sellaisia, mitä ei ole pitkään aikaan tarvittu. Osaa tavaroista säilytettiin laatikoissa lattialla. Kehotettiin toimijaa järjestämään varastohuone niin, että lattialla ei säilytettäisi tavaroita. Lattioilla säilytettävät tavarat vaikeuttavat lattioiden puhtaanapitoa sekä ovat hygieniariski. Toimintaan tarvitsemattomia tavaroita olisi aiheellista siivota varastosta pois, jotta tilaa saataisiin vapautettua varastohuoneen hyllyiltä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pilaantuneet elintarvikkeet ja muut jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Toiminta elintarvikehuoneistossa oli järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa. Henkilökunta huolehtii käsienpesusta. Elintarvikehuoneistossa käytettiin suojakäsineitä hygieenisesti.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat puhtaat vaatteet. Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, oli riittävä suojavaatetus.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, oli tehty terveydentilan selvitys. Kirjanpito työntekijöiden terveydentilan selvityksistä oli kunnossa. Terveydentilan selvitykseltä olivat melko vanhoja, toinen vuodelta 2013. Toimijan tulee hakeutua laboratoriotutkimuksiin salmonellatutkimusta varten, mikäli hänellä esiintyy kuumeinen ripulitauti.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa oli varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta oli kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita sulatettiin asianmukaisesti jääkaapissa.

5.5. Käärin ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kääreet olivat puhtaita. Elintarvikkeet olivat pakattu hygieenisesti.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin hygieenisesti omilla paikoilla, järjestyksessä ja merkittyinä. Poikkeuksena yksittäiset avatut pakkaukset, joihin toimija lisäsi tarkastuksella pussinsulkijat.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä automaattinen lämpötilaseuranta, joka hälyttää jos lämpötilat laskevat raja-arvojen alle. Toimija näytti puhelimesta lämpötilaseurannan toimintaa.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija seuraa ruokien lämpötiloja kypsennysvaiheessa, esimerkiksi lihan sisälämpötilaa. Myös ruokien jäähdytyksessä ruokien lämpötiloja sekä aikaa seurataan ja kirjataan. Jäähdytykseen on käytössä jäähdytyskaappi.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastimen lämpötiloja seurataan automaattisella lämpötilaseurannalla, samaan tapaan kuin kohdassa

6.2 on kerrottu.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erilläänpito ja ristikontaminaation hallinta olivat vaatimusten mukaisia. Henkilökunta tiedosti allergeeniturvallisuuden tärkeyden. Gluteenittomille raaka-aineille oli erikseen oma kaappi.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella havaitut pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit olivat elintarvikekäyttöön sopivia.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija kertoo ruokien valmistettavan yleensä juhlapaikalla. Asiakkaat voivat myös halutessaan hakea valmiit ruoat toimijan tiloista. Käytössä on styrox-laatikot elintarvikkeiden kuljetusta varten sekä omat välineet ruokien kypsennystä varten juhlatiloissa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija säilyttää jäljitettävyysasiakirjoja.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Omavalvontatutkimuksissa on puutetta.

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteitä ei ole otettu. Ravintola kuuluu riskiluokkaan 2, ravintolassa käsitellään helposti pilaantuvia kuumentamattomia elintarvikkeita ja raakoja eläinperäisiä elintarvikkeita. Näytteillä mitataan hygienian indikaattoribakteereita, kuten aerobisia mikro-organismeja tai enterobakteereita.

Pintapuhtausnäytteitä tulisi ottaa 4-6 krt vuodessa, viisi osanäytettä kerrallaan. Trendiseurannan vuoksi pintojen tulisi olla samat. Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille, kuten työtasoilta ja leikkuulautoista. Pintapuhtausnäytteiden tuloksista ja korjaavista toimenpiteistä tulee pitää kirjaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti on esillä vähittäismyyntipaikassa siten että kuluttaja voi siihen tutustua ennen asiointia elintarvikehuoneistossa.

Toimijan internet sivuilla on linkki Oiva-raportteihin.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista EY N:o 178/2002

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

Euroopan komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi.

Maksu 315,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään maksu Turun kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan 08.03.2022 § 111 hyväksymän taksan mukaisesti erikseen lähetettävällä laskulla.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Hyväksytyyn valvontasuunnitelmaan tai taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti. Perustevalitus tehdään Turun hallinto-oikeudelle. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Tarkastaja Jasmina Karkama
TERVEYSTARKASTAJA
+358447900556
jasmina.karkama@turku.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Pitokokki Mikko Ahola

Kupittaankatu 162, 20810 TURKU

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

31.05.2023





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


24.03.2015




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**





 Oivallinen /
Utmärkt 21

 Hyvä / Bra 3

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 31.05.2023

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omaavontajärjestelmässä on pieniä puutteita.

Tilojen järjestyksessä pieniä puutteita.

Omaavontatutkimuksissa on puutetta.

Valvontayksikkö
Turun ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 15.6.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 15.6.2023