

Lähetäjä
Vantaan kaupunki
 PL 8801
 01030 VANTAAN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 14.2.2022
 Tapahtumatunnus 1386153

Vastaanottaja
Nokis Oy
 Rajatie 4 A 16
 01230 VANTAA

Asia Suunnitelmallinen tarkastus
Toimija Nokis Oy (2816976-4)
Kohde Nokis Oy
 Rajatie 4, 01230 VANTAA
Toiminnan nimi Nokis Oy
Toiminta Yhdistelmätuotteiden valmistus
Aika 7.2.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Hanna Sippola
Toimipaikan edustaja [REDACTED] (Nokis Oy)
Muut tarkastajat Anna Wjuga (Vantaan ympäristökeskus)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Omavalvonnassa on korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta ei ollut tarkastuksella tarkastettavissa. Toimija ei toimittanut omavalvontaa pyydettyä. Toimija lähetti sen sijaan 10.2. kylmä- ja pakkassäilytystiloja sekä tuotteiden jäähdytystä koskevat kirjaukset vuosilta 2021-2022. Kirjaukset eivät olleet tarkastuksella tarkastettavissa. Elintarvikkeista ja työskentelypinnoista ei ole otettu näytteitä. Tilojen säännöllisestä puhdistamisesta ei ole siivoussuunnitelmaa tai sitä ei ole toteutettu. Tuotteiden vähittäismyyntiin kuljetuksesta ei ole kuljetusolosuhteiden osalta kirjauksia.

Korjaavat toimenpiteet:

- Omavalvonta ja siihen liittyvät kirjaukset tulee olla tarkastuksella tarkastettavissa.
- Nokis Oy:llä tulee olla näytteenottosuunnitelma, johon on kirjattu mm. valmistetuista ruoista ja esim. patonkien täytteistä tehdyt tutkimukset. Työskentelypinnoista ja -välineistä tulee ottaa pintapuhtausnäytteitä säännöllisesti.
- Tiloja koskeva siivoussuunnitelma tulee laatia päivittäin, viikoittain ja harvemmin puhdistettavista kohteista. Siivoussuunnitelmaa pitää toteuttaa jatkuvasti.
- Omavalvonnan ja siihen liittyvien kirjausten tulee olla kunnossa heti. Asia tarkastetaan 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi D = Huono

Oivahuomio

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä havaitut epäkohdat vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Tillat on tarkoitettu ei-laitosmaiseen toimintaan. Toiminta on muuttunut ja laajentunut edellisen tarkastuksen jälkeen. Edellisessä tarkastuskertomuksessa on suositeltu ja ohjeistettu käyttämään täytettyjen patonkien täyteenä valmiiksi kypsennettynä ostettua naudan-, possun- ja broilerin lihaa. Tarkastushetkellä keittiössä keitettiin isossa kattilassa naudanlihaa. Kylmä- ja pakkashuoneessa varastoitui kymmeniä kiloja raakaa possun- ja naudanlihaa, joiden käsittely vaatii tuotantolaitostiloja. Elintarvikehuoneiston seinäpinnoissa oli maalaamattomia kohtia ja ilmanvaihtokanavaputkien kanaverkoilla päällystetyt eristeet olivat näkyvissä. Puhtaiden pakkausmateriaalien säilytykseen ei ole siistiä tilaa, joka olisi järjestyksessä. Jätehuoltotila ei ole riittävä toiminnan laajuuteen nähden. Tavaroiden tulo ja lähtö elintarvikehuoneistoon tapahtuu jätekasojen vierestä.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Toiminta tulee välittömästi suhteuttaa olemassa oleviin tiloihin, jolloin raat eläinperäiset elintarvikkeet (nauta, possu ja broileri) tulee korvata kypsänä ostetuilla naudan, possun ja broilerin lihalla.
- Seinäpintojen tulee olla helposti puhtaana pidettävät eli kauttaaltaan maalatut. Ilmastointiputket ja sähköjohdot tulee koteloida, että ne ovat helposti puhtaana pidettäviä.
- Pakkausmateriaalien säilytykseen tulee varata siisti tila.
- Jäteastioita tulee olla riittävästi toimintaan nähden. Jäteastian/-astioiden sijoituspaikat tulee miettiä uudelleen.
- Korjausta vaativien toimenpiteiden tulee olla kunnossa 11.3.2022 mennessä.
- Toimijan, kiinteistön omistajan, on välittömästi haettava rakennusvalvontaviranomaiselta muutoslupa elintarvikehuoneistolle.

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Tilojen kunto vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa esim. ilmastointiputket eivät ole helposti puhtaana pidettäviä. Sähköjohtoja roikkuu seinällä ja yläkerran valmistustilan seinästä osa on maalaamatonta.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Ilmastointiputket ja sähköjohdot tulee koteloida, että ne eivät kerää pölyä.
- Yläkerran tuotantotilan seinä tulee maalata kauttaaltaan.
- Korjausta vaativien toimenpiteiden tulee olla kunnossa 11.3.2022 mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Työvälineissä on vähän korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Eri elintarvikkeille tarkoitetut värikoodatut leikkuulaudat olivat kuluneita.

Korjaavat toimenpiteet:

- Leikkuulaudat tulee vaihtaa uusiin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Tilojen puhtaanapidossa on puutteita, jotka vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston lattiat ja erityisesti yläkertaan johtavat portaat olivat likaiset. Elintarvikehuoneiston tiloissa ei ole riittävä järjestys. Tavaraita oli paikoitellen lattiasta kattoon. Tiloissa on runsaasti myös elintarvikehuoneiston toimintaan kuulumattomia tavaroita, mm. autonrenkaita ja autonosia. Puhtaiden pakkauspakkamateriaalien säilytykseen ei ole siistejä ja järjestyksessä olevia varastotiloja.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Ylimääräiset, toimintaan kuulumattomat tavarat, tulee siivota tiloista pois.
- Muut toimintaan kuuluvat tavarat tulee järjestää omille paikoille.
- Lattiapinnat tulee puhdistaa perusteellisesti. Lattiat ja muut pinnat tulee puhdistaa jatkossa säännöllisesti omavalvonnan siivoussuunnitelman mukaisesti.
- Toimenpiteiden tulee olla kunnossa 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi C = Korjattava

Oivahuomio

Siivousvälineiden puhtaudessa on korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Työtasoilla oli likaisia siivousliinoja. Työtasoja on todennäköisesti pyyhitty likaisilla siivousliinoilla, jolloin työtasojen puhtaus ei ole riittävä. Siivousvälineitä säilytettiin jauhosäkkien vieressä ja suoraan lattialla valmistettavien elintarvikkeiden lähellä.

Korjaavat toimenpiteet:

- Siivousliinojen puhtaudesta tulee huolehtia. Siivousliinat tulee välittömästi vaihtaa uusiin.
- Siivousvälineet tulee säilyttää siivouskaapissa eikä suoraan lattialla. Siivousvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa heti, mutta viimeistään 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu merkkejä haittaeläimistä. Toimijan omavalvonnassa on hyvä lukea se, miten haittaeläintorjuntaa toteutetaan yrityksessä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi D = Huono

Oivahuomio

Jätehuollossa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastia oli likainen ja jätehuoltotilan yleisestä siisteydestä, puhtaudesta ja järjestyksestä ei ole huolehdittu. Jätteitä säilytettiin rullakoissa muun tavaran seassa. Tarkastuksella ei selvinnyt täysin, mitkä ovat jätteitä.

Välittömästi korjaavat toimenpiteet:

- Jäteastia tulee puhdistaa ja jätehuoltotila siivota.
- Jätehuoltotilan puhtaudesta tulee huolehtia säännöllisesti.
- Jätteet ja muut tavarat tulee säilyttää erillään.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa välittömästi, mutta viimeistään 14.2.2022.

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi D = Huono

Oivahuomio

Henkilökunnan toiminnassa ja työtapojen hygieenisyydessä havaitut puutteet vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijät täyttivät patonkeja tarkastuksella. Toinen patonkien täyttäjä pyyhki nenää käsineillä, joilla hän jatkoi patonkien täyttämistä. Osa täytettyjä patonkeja sisältävistä laatikoista putosi lattialle, jolloin toinen työntekijä nosti patonkilaatikat pöydälle tarkoituksena pakata ne vähittäismyyntiin.

Välittömästi korjattavat epäkohdat:

- Henkilökunnalle on opetettava se, mitä ovat hygieenisen työskentelyn perusteet.
- Henkilökunnalle on annettava omavalvonnan toteuttamiseen liittyvää koulutusta esim. tehtäviin vastaanotto-, lämpötila-, jäähdytys- ja siivouksen toteutuskirjauksiin liittyen.
- Henkilökuntaa on koulutettava siinä, että elintarvikepakkauksia ei säilytetä jäteastioiden tai siivousvälineiden lähellä.
- Toimenpiteen toteutuksen on tapahduttava heti 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Käsihygieniassa on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikkien valmistustilassa olevien vesipisteiden varustukseen ei kuulunut nestemäinen saippua. Käsien pesussa on puutteita, koska kunnollista, erillistä käsienpesupistettä ei ollut käytössä. Käsienpesu tapahtuu elintarvikkeiden huuhtelupisteen ja astioidenpesupisteen yhteydessä. Esillä oli astioiden pesuainetta ja käsien desinfioimisainetta, joka ei kuitenkaan korvaa saippuaa. Wc-tilassa oli käytettävissä käsienpesuun tarkoitettua saippuaa. Työntekijät käyttivät suojakäsineitä. Tarkastuksella ei havaittu, että suojakäsineitä olisi vaihdettu tai käsiä pesty, vaikka lattialle pudonneita elintarvikepakkauksia nostettiin valmistuspöydälle tai nenää pyyhittiin.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Kaikki käsienpesupisteet tulee varustaa nestemäisellä saippualla ja käsipyyhepaperilla.
- Suojakäsineitä on käytettävä hygieenisesti eli niitä on vaihdettava päivän aikana. Nenää ei voi pyyhkiä samoilla käsineillä ja jatkaa sitten patonkien täyttämistä.
- Käsihygienia on saatava kuntoon välittömästi, mutta viimeistään 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7)

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli asianmukaiset ja siistit suojavaatteet.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Henkilökunnan perehdytyksessä, opastuksessa ja koulutuksessa on elintarviketurvallisuutta vaarantavia puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnassa on useita epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta. Henkilöt pakkaavat sellaisenaan syötäviä elintarvikkeita elintarviketurvallisuutta vaarantavalla tavalla. Elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä ei ole ohjattu ja koulutettu elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Toimija ei ole valvonut, ovatko henkilöt noudattaneet annettuja ohjeita.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Toimijan tulee järjestää henkilökunnalle perehdytyskoulutusta ja laatia omavalvontaohjeet, joita henkilökunnan tulee noudattaa.

- Toimenpiteen tulee olla kunnossa heti, mutta viimeistään 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Hygieniaosaamisen todentamisessa on pientä parannettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksen jälkeen Vantaan ympäristökeskukseen toimitettiin kopiot henkilökunnan hygieniapasseista.

Ehdotetut toimenpiteet:

- Henkilökunnan hygieniapassit tai tieto hygieniapasseista tulee olla tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Pakkaaminen

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalien säilytyksessä elintarviketurvallisuus vaarantuu.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden pakkausmateriaaleja säilytetään siten, että elintarvikkeiden turvallisuus vaarantuu. Varastointipaikassa on paljon tavaraa, myös lattialla, jolloin siivous hankaloituu. Lisäksi tavara on osittain sellaista, joka ei kuulu elintarvikehuoneistoon.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Pakkausmateriaalit tulee säilyttää suojattuina, irti lattiasta ja puhtaassa paikassa.

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilyttämisessä ja päiväysmerkinnöissä on elintarviketurvallisuutta vaarantavia epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin lattialla (esim. sipulipussia likaisilla portailla) ja sellaisten tavaroiden seassa, jotka eivät kuulu elintarvikehuoneistoon (mm. autonrenkaat). Mikrobiologisen saastumisen mahdollisuus on olemassa, kun esimerkiksi sokeri- ja suolapusseja säilytettiin avoimena ja raaka-pakasteita kuten patonkeja säilytettiin ilman suojausta. Pinnavaunujen suojana olevat huput olivat likaisia. Jauhosäkit olivat säilytyksessä jätteen ja siivousvälineiden vieressä.

Elintarvikkeiden käyttöajankohtien hallinnassa oli puutteita. Säilytyksessä oli parasta ennen päiväyksen ja viimeisen käyttöpäivän ylittäneitä tuotteita. Elintarvikehuoneistossa oli useita päiväysvanhoja tuotteita mm. kermaa, kuiva-aineita ja valmiita tuotteita. Kaikkiin itse pakattuihin tuotteisiin ei ollut lisätty mitään merkintöjä tai pakkauspäivämääriä.

Varastointiolosuhteet olivat (esim. kananmunien säilytyksessä) likaiset ja vaaransivat elintarviketurvallisuuden. Muiden tuotteiden kuin elintarvikkeiden varastointi ja säilytys elintarvikehuoneistossa aiheutti elintarviketurvallisuuden heikentymistä. Tiloissa säilytettiin paljon elintarvikehuoneistoon kuulumatonta tavaraa.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Elintarvikkeet tulee säilyttää hygieenisesti, suojattuina ja irti lattiasta.
- Elintarvikkeiden parasta ennen päiväyksiä ja viimeisiä käyttöpäiviä tulee seurata. Viimeisen

käyttöpäivän ylittäneet tuotteet tulee heittää pois.

- Ylimääräiset tavarat tulee heittää pois elintarvikehuoneistosta.
- Elintarvikkeiden säilyttämiseen ja päiväysmerkintöihin liittyvät epäkohdat on korjattava heti ja viimeistään 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamismääräys EtL 55 §

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmävarastot oli täytetty siten, että kylmälaitteiden ilmankierto oli riittävä. Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötiloissa ei ole Vantaan ympäristökeskukseen 10.2.2022 toimitettujen lämpötiladokumenttien perusteella ollut viimeisen vuoden aikana huomautettavaa. Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat olivat lainsäädännön vaatimusten mukaiset myös tarkastuksella mitattujen lämpötilojen perusteella.

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Jäähdytyksen osalta on korjattavia puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa oli yksi jäähdytyskaappi, jossa oli tarkastushetkellä isoja keittoastioita. Tarkastuksella nuudelikoneessa valmistettiin riisinuudeleita, joita jäähdytettiin valmistuksen jälkeen huoneen lämpötilassa eli pöydällä useissa astioissa. Yksi jäähdytyskaappi ei vaikuttanut riittävältä, kun elintarvikehuoneistossa oli paljon jäähdytettäviä elintarvikkeita. Jäähdytettävistä elintarvikkeista ei ollut tarkastuksella saatavissa jäähdytyskirjauksia. Elintarvikkeiden jäähdytykseen liittyvät vuosien 2021-2022 kirjatukset toimitettiin Vantaan ympäristökeskukseen tarkastuksen jälkeen, eikä niissä ollut merkittynä poikkeamia.

Korjaavat toimenpiteet:

- Jäähdytyksen tulee tapahtua hallitusti jäähdytyskaapissa, jossa kaikki kylmässä säilytettävät tuotteet jäähtyvät enintään neljässä tunnissa +6 celsiusasteeseen tai sen alle.
- Jäähdytykseen liittyvät poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet tulee kirjata ylös.
- Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden hallittu jäähdytys ja siihen liittyvät kirjatukset tulee aloittaa välittömästi, mutta viimeistään 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

6.6. Pakasteiden ja jäädetytettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vantaan ympäristökeskukseen 10.2. toimitettujen lämpötilakirjausten perusteella pakasteiden ja jäädetytettujen elintarvikkeiden lämpötilahallinnassa ei ole huomauttamista.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Allergeenien erillään pidossa on vähän parannettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa havaittiin ainakin hyllyllä pähkinöitä pussissa. Pähkinät lukeutuvat allergeeneihin. Toimija ei toimittanut omavalvontasuunnitelmaa eikä työntekijöitä voitu haastatella tarkemmin kielimuurin takia, joten kokonaiskuvan muodostaminen erillään pidon ja ristikontaminaation hallinnasta jäi vaillinaiseksi.

Ehdotetut toimenpiteet:

- Allergeenit tulee säilyttää kannellisissa astioissa ja niitä tulee käsitellä omilla ottimilla.

- Allergeenejä ovat:
- Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura ja niistä valmistetut tuotteet
- Äyriäiset ja äyriäistuotteet
- Kananmunat ja munatuotteet
- Kalat ja kalatuotteet
- Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
- Soijapavut ja soijapaputuotteet
- Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)
- Pähkinät ja pähkinätuotteet
- Selleri ja sellerituotteet
- Sinappi ja sinappituotteet
- Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet
- Rikkidioksidi ja sulfiitit, jos niiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidiksi laskettuna. Pitoisuudet lasketaan sellaisenaan nautittavaa tai valmistajan ohjeiden mukaan valmistettua tuotetta kohden.
- Lupiinit ja lupiinituotteet
- Nilviäiset ja nilviäistuotteet

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakkausmerkinnöissä on vähän parannettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Muutama valokuva otettiin keittojen (mm. Pho Dau kasviskeiton ja Pho Bo naudanlihakeiton) pakkausmerkinnöistä. Edellisellä tarkastuksella pakkausmerkinnät tarkastettiin perusteellisesti. Edelleen esim. lihapitoisessa keitossa ja kasviskeitossa on parasta ennen -päiväys, kun pitää olla viimeinen käyttöpäivä- merkintä.

Ehdotetut toimenpiteet:

- Pakolliset pakkausmerkinnät tulee olla suomeksi ja ruotsiksi.
- Keittojen valmistusohjeesta voi poistaa sanat "kansikiinni ilman yrtti"
- Lihapitoisessa keitossa parasta ennen- päiväyksen tilalle tulee lisätä viimeinen käyttöpäivä.

Elintarvikkeen pakkauksessa tulee ilmoittaa seuraavat tiedot ([EU:n elintarviketietoasetus, artikla 9](#)):

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostettuna ainesosaluettelossa (elintarviketietoasetus, liite II)
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä (paino- tai tilavuusyksikkö)
- vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen -päivämäärä) tai viimeinen käyttöajankohta sekä pakastuspäivämäärä (joka koskee yksinomaan pakastettua lihaa, pakastettuja raakalihavalmisteita ja pakastettuja jalostamattomia kalastustuotteita)
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka (siten kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin muussa lainsäädännössä säädetään)
- säilytysohje (tarvittaessa)
- käyttöohje (tarvittaessa, muun muassa varoitusmerkintä tarvittaessa)
- juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia (Ruokaviraston suositus: kiinteässä elintarvikkeessa, jos alkoholipitoisuus enemmän kuin 1,8 painoprosenttia)
- ravintoarvo (eli ravintoarvoilmoitus) (poikkeukset huomioiden).

Lisäksi tulee ilmoittaa pakatusta tarvittaessa muun muassa seuraavat tiedot:

- elintarvike-erän tunnus ([MMMä 834/2014](#), 5 §)
- voimakassuolaisuusmerkintä ([MMMä 1010/2014](#), 4 §)
- tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet, [EPNAs EY N:o 853/2004, art. 5–6 ja liite II](#))
- mahdolliset muut erityislainsäädännön vaatimat merkinnät.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanotossa on korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeille on toimijan lähettämien omavalvontakirjausten perusteella tehty vastaanottotarkastus (vain lämpötilamittauksta dokumentoitu) noin kerran viikossa. Poikkeamia ei ole havaittu koko vuoden aikana. Lämpötilamittauksia on tehty pääsääntöisesti vain hedelmille ja vihanneksille, muutamia yksittäisiä kertoja kinkuille. Nokis Oy:n kuljetuksissa on mukana myös esimerkiksi pakasteita ja maitotuotteita, mutta näille tuotteille ei ole ollenkaan tehty vastaanottokirjauksia.

Korjaavat toimenpiteet:

- Omavalvontaan tulee kuvata vastaanottotarkastuksesta elintarvikkeen lämpötilatarkastus ja -kirjaus, pakkausten eheyden ja ulkoisen puhtauden sekä kuljetuslaatikoiden puhtauden tarkastus.
- Lämpötilamittauksia tulee tehdä eri tuoteryhmille.
- Vastaanottotarkastuksen kirjanpito tulee olla tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa välittömästi, mutta viimeistään 14.2.2022 alkavalla viikolla (Viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinnassa on korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija kuljettaa itse valmistetut elintarvikkeet vähittäismyyntiin. Tarkastuksella huomattiin, että lähetettäviä täytettyjä patonkeja säilytettiin melko pitkään huoneenlämpötilassa ennen lähettämistä. Tarkastuksella ei päästy tarkastamaan toimijan kuljetusajoneuvoa, mutta toimija toimitti jälkikäteen sähköpostitse kuvat kuljetusajoneuvon kuormatilasta ja lämpötilanseurantamittarista.

Korjaavat toimenpiteet:

- Kuljetusten aikana elintarvikkeiden kuljetuslämpötilaa pitää pystyä tarkkailemaan.
- Omavalvonnassa (esim. lämpötilakirjauksin) tulee huomioida elintarvikkeiden lämpötilojen pysyminen sallituissa rajoissa kuljetuksen aikana.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydessä on vakavia puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Nokis Oy:llä ei käytännössä ole jäljitettävyysjärjestelmäksi tulkittavaa suunnitelmallista tapaa huolehtia elintarvikkeiden jäljitettävyydestä. Elintarvikkeet pitää pystyä jäljittämään periaatteella "yksi askel taaksepäin" eli mistä ne on hankittu ja "yksi askel eteenpäin" eli mihin ne on toimitettu. Elintarvikkeiden

jäljitettävyystietoja puuttuu, jolloin jäljitettävyyden hallinnasta ei voi vakuuttua.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Nokis Oy:n tulee pikaisesti toteuttaa toimintaansa suhteutettu tarkoituksenmukainen jäljitettävyyssjärjestelmä eli pystyä todentamaan se, mistä elintarvikkeet tulevat ja minne ne menevät
- Toimenpide tulee laittaa kuntoon 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamismääräys EtL 55 §

16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydessä on vakavia puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Nokis Oy:llä ei ole suunnitelmallista tapaa huolehtia eläinperäisten (mm. liha, kala, kananmunat) elintarvikkeiden jäljitettävyydestä. Eläinperäiset elintarvikkeet pitää pystyä jäljittämään sen perusteella, mistä ne on hankittu ja mihin ne on toimitettu. Elintarvikkeiden jäljitettävyystietoja puuttuu, jolloin jäljitettävyydestä ei voi vakuuttua.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Nokis Oy:n tulee heti pystyä todentamaan se, mistä elintarvikkeet tulevat ja minne ne menevät.
- Toimenpide tulee laittaa kuntoon 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikkolla)

Valvontatoimenpiteet

Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamismääräys EtL 55 §

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ei ole laatinut ollenkaan näytteenottosuunnitelmaa ja omavalvontanäytteitä (mm. pintapuhtausnäytteitä, tuotenäytteitä) ei ole lainkaan otettu.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Tuotteiden (mm. täytettyjen sämpylöiden, keväät-/ kesäkääryleiden ja keittojen) säilyvyysaika tulee määrittää laboratoriossa, jossa tehdään tutkimukset.
- Pintapuhtausnäytteitä on otettava valmistustilan pinnoilta esim. työtasoista, leikkuulaudoista, työvälineistä ja laitteista (vihannesleikkuri jne.). Näytteet tulee ottaa puhtailta ja kuivilta pinnoilta, esimerkiksi aamulla ennen työskentelyn aloittamista.
- Näytteenottosuunnitelma tulee olla laadittuna 14.2.2022 alkavalla viikolla (viikko 7).

Valvontatoimenpiteet

Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamismääräys EtL 55 §

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin esillä pidossa on vähän korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston nettisivuilla ei ole linkkiä viimeisimpään Oiva-raporttiin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Omavalvonnassa tulee olla merkintä takaisinvetoihin ja asiakasvalituksiin varautumisesta.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

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

Hallintolaki (434/2003)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Maksu 245,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikehuoneistoja/ -toimintoja ja omavalvonnan toimivuutta tarkastetaan säännöllisin toimijoille maksullisin tarkastuksin ja näytteenotoin valvontasuunnitelman mukaisesti.

Valvontamaksun suuruus määräytyy tarkastuksen valmisteluun, tarkastukseen ja tarkastuskertomuksen laadintaan kuluneen ajan perusteella. Lisäksi valvontahenkilöstön matkoista aiheutuneet kustannukset peritään maksullisissa tarkastuksissa kaikilta kohteilta samansuuruisina, keskimääräisen 0,5 tunnin matka-ajan mukaisesti.

Tarkastaja Hanna Sippola
ELINTARVIKETARKASTAJA
0503121793
hanna.sippola@vantaa.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1386153

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Nokis Oy

Rajatie 4, 01230 VANTAA

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**07.02.2022**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

01.11.2021



22.04.2021

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

4



Hyvä / Bra

5

Korjattavaa /
Bör korrigeras

6



Huono / Dålig

11

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 07.02.2022Omavalvontasuunnitelma /
Planen för 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 hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelElintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsernaElintarvikkeiden tutkimukset /
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • ObservationValvontayksikkö
Vantaan kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 24.2.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 24.2.2022

Huomiot • Observation

Omavalvonnassa on korjattavaa.

Tilojen soveltuvuudessa ja riittävydessä havaitut epäkohdat vaarantavat elintarviketurvallisuuden. Tilojen kunto vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuuden. Työvälineissä on vähän korjattavaa.

Tilojen puhtaanapidossa on puutteita, jotka vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden. Siivousvälineiden puhtaudessa on korjattavaa. Jätehuollossa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden.

Henkilökunnan toiminnassa ja työtapojen hygieenisyydessä havaitut puutteet vaarantavat elintarvikkeiden turvallisuuden. Käsihygieniassa on puutteita. Henkilökunnan perehdytyksessä, opastuksessa ja koulutuksessa on elintarviketurvallisuutta vaarantavia puutteita. Hygieniasaamisen todentamisessa on pientä parannettavaa.

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalien säilytyksessä elintarviketurvallisuus vaarantuu.

Elintarvikkeiden säilyttämisessä ja päiväysmerkinnöissä on elintarviketurvallisuutta vaarantavia epäkohtia. Jäähdytyksen osalta on korjattavia puutteita. Allergeenien erillään pidossa on vähän parannettavaa.

Pakkausmerkinnöissä on vähän parannettavaa.

Elintarvikkeiden vastaanotossa on korjattavaa. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinnassa on korjattavaa.

Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydessä on vakavia puutteita. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyydessä on vakavia puutteita.

Näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.

Oiva-raportin esillä pidossa on vähän korjattavaa.