

Lähettilä
Vantaan kaupunki
 PL 8801
 01030 VANTAAN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 21.2.2022
 Tapahtumatunnus 1389356

Vastaanottaja
Nokis Oy
 Rajatie 4 A 16
 01230 VANTAA

Asia	Uusintatarkastus
Toimija	Nokis Oy (2816976-4)
Kohde	Nokis Oy Rajatie 4, 01230 VANTAA
Toiminnan nimi	Nokis Oy
Toiminta	Yhdistelmätuotteiden valmistus
Aika	15.2.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja	Hanna Sippola
Toimipaikan edustaja	██████████ (Nokis Oy)
Muut tarkastajat	Anna Wjuga (Vantaan ympäristökeskus)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvonnassa on vähän korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta oli tarkastuksella tarkastettavissa. Tuotteiden vastaanottoa, kylmä- ja pakkassäilytystiloja sekä tuotteiden jäähdystystä koskevat kirjauslomakkeet oli laadittu. Lomakkeissa ohjeistukset olivat myös vietnam kielellä. Tarkastuksella käytiin läpi omavalvontaan tehtäviä korjauksia, että se vastaisi nykyistä toimintaa. Tarkastuksella käytiin läpi mm. ruokamyrkytyspäälytapauksiin liittyvien Vantaan ympäristökeskuksen yhteystietojen päivittämistä, siivousohjelman laatimista, pintapuhtausnäytteiden ottamista sekä haittaeläintorjunnan yhteystietojen lisäämistä omavalvontaan.

Tarkastuksen jälkeen toimija lähetti sähköpostia siitä, että heidän vähittäismyyntitoimitukset täytettyjen patonkien ja keittojen osalta loppuvat. Toimija haluaa muuttaa toimintaansa niin, että valmistaa keitot, wok-ruoat ja patongit Vantaan toimipaikassa, josta myy tuotteet suoraan asiakkaille Woltin ja Foodoran kautta sekä omiin ravintoloihin. Toimijalla on tällä hetkellä Helsingissä ravintola. Toimijan suunnitelmissa on Vantaan yhdistelmätuotteiden valmistustoiminnan muuttaminen keskuskeittiötoiminnaksi.

Toimija lähetti 17.2.2022 Vantaan ympäristökeskukseen tarjoilupaiikkojen omavalvontasuunnitelmamallin, johon hän oli täydentänyt Nokis Oy:n tiedot. Omavalvontaan oli täydennetty mm. tuhoeläintorjuntayrityksen yhteystiedot sekä ruokamyrkytyspäälyjen ja asiakaspalautteiden kohdalle Vantaan ympäristökeskuksen yhteystiedot.

Ehdotetut toimenpiteet:

- Tarjoilupaiikkojen omavalvontamallipohjaan tulee täydentää kaikilta osin (muut yrityksen ravintolat) Nokis Oy:n toimintaa koskevat tiedot.
- Omavalvonnan kirjauksia tulee tehdä suunnitelman mukaan kerran viikossa.
- Siivousohjelma tulee täydentää ja sitä tulee toteuttaa.
- Omavalvonnan jäljitettävyyssasiat tulee saada kuntoon.

- Omavalvontaan tulee lisätä pintapuhtausnäytteiden otto neljä kertaa vuodessa. Valmistettavista tuotteista tulee laatia näytteenottosuunnitelma, jolloin näytteitä viedään muutaman kerran vuodessa laboratoriotutkimuksiin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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

Tarkastuksella näytti siltä, että yhdistelmätuotteiden valmistustoimintaa oli supistettu. Toiminnassa on sallittu ainoastaan kypsänä ostettujen lihojen ja kalojen käyttäminen mm. patonkien täyttämiseen ja keittojen valmistukseen. Tarkastuksella raat eläinperäiset elintarvikkeet oli kananmunia, maustettua porsaanlihaa ja raakaa broilerinlihaa lukuunottamatta siirretty pois Vantaan valmistuspaikasta. Pakkashuoneessa säilytettiin maustettua, raakaa, porsaanlihaa muovipakkauksissa ja raakaa broilerinlihaa (frozen salted skinless chicken breast). Tarkastuksen jälkeen Helsingin elintarvikevalvonnasta tuli viestiä, että helsinkiläisravintolan kaikki lihatuotteet kuljetetaan Nokis Oy:n Vantaan toimipisteestä. Toimijan Vantaan toimipaikassa mm. kypsennetään raaka porsaanliha sekä leikataan ja pakataan pusseihin broilerinliha. Helsingin elintarvikevalvonnasta saadun tiedon mukaan tuotteista puuttuivat kaikki merkinnät. Nokis Oy:n toimija on hävittänyt Helsinkiin toimitetut raat lihat omavalvonnassaan.

Alakerran valmistustilassa on vesipiste astioiden pesulle ja elintarvikkeiden käsittelylle sekä erillinen käsienvesipiste. Alakerrassa on myös rosterikaluste, jossa on laatikostoja ja paikka vesihanalle.

Yläkerran valmistustilan seinä oli oviaukon kohdalta maalattu. Valmistustilaan tulee asentaa ovet, jotka erottavat tilan toimisto/sosiaalitalasta että portaikosta. Näistä asioista ei ole aikaisemmin huomautettu. Yläkerran valmistustilassa on laminaattilattia, joka ei ole vesipesun kestävä.

Pakkausmateriaaleja säilytettiin useassa paikassa mm. jäteastian säilytystilassa, jossa säilytettiin myös auton renkaita. Pakkausmateriaalilaatikoita säilytettiin auton renkaiden alla olevilla hyllyillä. Jätehuoltotila oli siivottu perusteellisesti. Toimija kertoi hankkivansa suuremman jäteastian. Toimija suunnitteli tekevänsä jäteastioille erillisen tilan.

Korjaavat toimenpiteet:

- Vantaan toimipaikassa olevat raat porsaanlihat ja broilerinlihat tulee välittömästi hävittää Nokis Oy:n omavalvonnassa.
- Tuotteiden valmistuksessa saa käyttää vain kypsänä ostettua lihaa ja kalaa. Tätä pitää toteuttaa välittömästi.
- Pakkausmateriaalilaatikat tulee siirtää pois jätehuoltotilasta välittömästi.
- Jäteastioita tulee olla riittävästi toimintaan nähden.
- Rakenteelliset korjaukset mm. ilmastointiputkien ja sähköjohtojen koteloinnit, yläkerran valmistustilaan asennettavat ovet sosiaalitala/toimistotilaan mentäessä sekä portaiden yläpäähän sekä pintojen korjaaminen helposti puhtaana pidettäväksi tulee toteuttaa aikaisemmin sovitun korjaussuunnitelman mukaisesti eli 11.3.2022 mennessä.
- Toimijan tulee hakea rakennusvalvontaviranomaiselta muutoslupaa elintarvikehuoneistolle.

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Tilojen kunto vaarantaa elintarvikkeiden turvallisuuden.

Havainnot ja toimenpiteet

Yläkerran tuotantotilan seinä oli maalattu maalaamattomista kohdista. Yläkerran tuotantotilassa on laminaattilattia, joka ei ole välttämättä vesipesua ajatellen paras mahdollinen lattiapäällyste. Ilmastointiputkien eristeet ja metalliverkot ovat näkyvissä.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Lattia-, seinä ja kattomateriaalien on oltava helposti puhtaana pidettävät.
- Ilmastointiputket ja sähköjohdot tulee koteloida, että ne eivät kerää pölyä.
- Korjausta vaativien toimenpiteiden tulee olla kunnossa 11.3.2022. mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Kielto EtL 56 §

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Työvälineissä, kalusteissa ja laitteissa on korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Nuudeleiden valmistushuoneessa sijaitsevasta jääpalakoneen alaosaan puuttui suojalevy ja likainen osa oli täten suojaamaton. Toimija lupasi hankkia tähän suojalevyn.

Korjaavat toimenpiteet:

- Jääpalakoneeseen tulee hankkia suojalevy 11.3.2022 mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Tilojen puhtaanapidossa on korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston lattiat ja yläkertaan johtavat portaat oli puhdistettu. Jätehuoltotila oli siivottu, mutta siellä säilytettiin edelleen auton renkaita, jotka eivät kuulu elintarvikehuoneistoon. Elintarvikehuoneiston tiloista oli viety paljon ylimääräistä tavaraa pois. Yläkerran valmistus- ja sosiaalitilassa säilytettiin vielä mm. toimijan ravintolaan kuuluvia tavaroita.

Korjaavat toimenpiteet:

- Ylimääräiset, Nokis Oy:n Rajatien keittiön toimintaan kuulumattomat. tavarat ja jätehuoltotilassa säilytettävät autonrenkaat tulee toimittaa tiloista välittömästi pois.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa 11.3.2022 mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

Oivahuomio

Siivousvälineiden puhtaudessa on korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineitä säilytettiin edelleen lattialla yläkerrassa (yksi harja + rikkalapio) elintarvikkeiden valmistustilassa. Lisäksi rättejä (yksi melko likaisen näköinen alakerrassa tiskipöydän kulmalla ja kaksi nuudelikoneen päällä) havaittiin edelleen elintarvikkeiden valmistuspinnoilla ja tiskipöydällä.

Korjaavat toimenpiteet:

- Siivousvälineet tulee säilyttää siivouskaapissa eikä suoraan lattialla. Siivousvälineiden puhtaudesta tulee huolehtia.
- Siivousliinojen puhtaudesta tulee huolehtia jatkuvasti. Suositeltavaa on käyttää kertakäyttöisiä siivousliinoja.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa heti, mutta viimeistään 11.3.2022.

Valvontatoimenpiteet

Kehotus

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Jätehuollossa on pientä parannettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastia ja jätehuoltotila oli siivottu. Jäteastia pestään 17.2. Vantaan ympäristökeskukseen toimitetun omavalvonnan mukaan kerran viikossa. Käytetty uppopaistorasva toimitetaan Heinon Tukun rasvankeräyspisteeseen. Jätehuoltotilassa oli sinne kuulumatonta tavaraa (autonrenkaita ja pakkausmateriaalilaatikoita).

Korjaavat toimenpiteet:

- Jätehuoltotilan puhtaudesta tulee huolehtia säännöllisesti.
- Jätehuoltotilasta tulee siivota pois sinne kuulumattomat tavarat.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa heti, mutta 11.3.2022 mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikki käsienpesupisteet oli varustettu nestemäisellä saippualla ja käsipyyhepapereilla.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella todettiin, että omavalvonnan seurantalomakkeisiin oli kirjoitettu myös vietnaminkieliset ohjeistukset. Toimijalta 17.2. saadun tiedon perusteella työntekijät on perehdytetty omavalvontaan 7.2.2022.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Pakkaaminen

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalien säilytyksessä elintarviketurvallisuus vaarantuu.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalilaatikoita säilytettiin useissa eri paikoissa esimerkiksi jätehuoltotilan hyllyillä. Autonrenkaita säilytettiin pakkausmateriaalilaatikoiden yläpuolella.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet;

- Pakkausmateriaalilaatikat tulee siirtää pois jätehuoltotilasta, joka ei ole puhdas säilytystila. Vaarana on pakkausmateriaalien saastuminen laatikoiden likaisten käsittelypintojen seurauksena.
- Pakkausmateriaalit tulee säilyttää puhtaassa säilytyspaikassa, irti lattiasta.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa 11.3.2022 mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Kielto ETL 56 §

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytyksessä on pientä parannettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita säilytettiin suojattuina ja pääsääntöisesti irti lattiasta. Raaka-ainesäkkejä, kuten sokeri-, suola- ja jauhopusseja, säilytettiin suljettuina. Riisijauhopusseja säilytettiin yläkerrassa kaiteen vieressä, kun autonrenkaita säilytettiin jätehuoltotilan hyllyllä kaiteen toisella puolella. Elintarvikelaatikoita (makusiirappeja) säilytettiin suoraan lattialla toimisto-/sosiaalitalossa. Pinnavaunujen suojana olevat huput oli puhdistettu. Elintarvikkeissa oli pääsääntöisesti ajan tasalla olevat päivämäärämerkinnät. Kylmähuoneessa oli yksittäinen muovipakkaus, jossa ei ollut mitään merkintöjä päivämäärästä.

Kylmävetolaatikostojen täytteissä olivat päivämäärät ylittyneet.

Korjaavat toimenpiteet:

- Elintarvikkeet ja -pakkaukset tulee säilyttää irti lattiasta. Lattialla säilytettäessä on vaarana elintarvikkeiden saatumisen pakkausten likaisten käsittelypintojen välityksellä.
- Elintarvikkeiden parasta ennen- päiväyksiä ja viimeisiä käyttöpäiviä tulee seurata. Viimeisen käyttöpäivän ylittäneet tuotteet tulee heittää pois. Tämä koskee kylmävetolaatikostojen patonkien täytteitä ja raaka-aineita.
- Toimenpiteen tulee olla kunnossa heti, mutta viimeistään 11.3.2022.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Jäähdytyksessä on pientä parannettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytykseen liittyvä omavalvontakirjanpito oli kiinnitetty jäähdytyskaapin viereen. Ohjeet olivat vietnamin kielellä ja ne oli tarkastettavissa. Uusintatarkastuksella ei ollut jäähdytystoimintaa, koska elintarvikkeiden valmistukseen liittyvä toiminta oli kielletty.

Ehdotetut toimenpiteet:

- Jäähdytyksen tulee tapahtua hallitusti. Kylmässä säilytettävät tuotteet tulee jäähdyttää enintään neljässä tunnissa +6 celsiusasteeseen tai sen alle.
- Jäähdytykseen liittyvät poikkeamat ja niiden johdosta tehdyt korjaavat toimenpiteet tulee kirjata ylös.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden vastaanotossa on pientä parannettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisimmäksi toimitetussa omavalvontakirjanpidossa on vastaanottotarkastus kuvattuna. Kirjauksia tästä ei vielä ole, kun ei ole ollut tavarantoimituksiakaan.

Ehdotetut toimenpiteet:

- Elintarvikehuoneistoon vastaanotettujen eri tuotteiden (kylmä- ja pakkassäilytettävät tuotteet) lämpötiloja tulee mitata omavalvonnan mukaisesti.
- Vastaanottotarkastusten kirjanpito tulee olla tarkastettavissa elintarvikehuoneistossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

15.4. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinnassa on vähän korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan suunnitelmissa ei ole tulevaisuudessa valmistaa patonkeja kauppoihin kuljetettavaksi. Omavalvontaan on nyt kirjattuna kuljetusten lämpötilanseuranta.

Ehdotetut toimenpiteet:

- Elintarvikekuljetuksissa tulee pitää kirjaa kuljetuslämpötiloista, että kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät sallituissa rajoissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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:ssä jäljitettävyys perustuu 17.2.2022 Vantaan ympäristökeskukseen toimitetun omavalvonnan mukaan ostokuitteihin ja elintarvikkeiden vähittäistukuliikkeistä saatuihin läheteisiin, joita säilytetään vuoden verran. Patongit ja keitot toimitetaan viiteen eri vähittäismyymälään, joista yhteen tuotteita toimitetaan kolmena päivänä viikossa ja neljään kuutena päivänä viikossa. Tuotteiden eräkohtaisesta jäljitettävyydestä ei ole asiakirjoja.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Tuotteita ei enää jatkossa toimiteta kauppoihin vaan suoraan kuluttajille (woltin/foodoran välityksellä) tai omaan tarjoilukeittiöön, jolla yhteinen omavalvonta. Toimijan pitää kuitenkin pystyä jäljittämään ja yhdistämään eräkohtaisesti tarjoilukeittiöön kuljetetut tuotteet Rajatiellä oleviin raaka-aineisiin. Tämä tulee selvittää omavalvontasuunnitelmaan ja osoittaa, miten sisäinen jäljitettävyys on hoidettu.
- Nokis Oy:n tulee pystyä todentamaan valmistuspäivien/-erien tarkkuudella se, mistä tuotteet on hankittu ja mihin ne on toimitettu.
- Toimenpide tulee laittaa kuntoon välittömästi, mutta 11.3.2022 mennessä.

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 eläimistä saatavien elintarvikkeiden (mm. liha, kala ja kananmunat) jäljitettävyydestä.

Tarkastuksen jälkeen Helsingin elintarvikevalvonnasta tuli viestiä, että heidän ravintolan kaikki lihatuotteet kuljetetaan Nokis Oy:n Vantaan toimipisteestä. Toimijan Vantaan toimipaikassa mm. kypsennetään raakaa porsaanlihaa ja broilerinliha leikataan ja pakataan pusseihin, joissa ei ole mitään merkintöjä.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Nokis Oy:llä tulee olla eräkohtainen tieto hankituista ja toimitetuista eläimistä saatavista elintarvikkeista.
- Toimenpide tulee laittaa kuntoon välittömästi, mutta viimeistään 11.3.2022.

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 näytteenottosuunnitelmaa elintarvike- ja pintapuhtausnäytteisiin liittyen.

Välittömästi korjattavat toimenpiteet:

- Yhdistelmätuotteiden valmistuspaikkojen ja/tai keskuskeittiöiden, joilla on elintarvikkeiden käsittelyä sekä valmistusta tai jään valmistusta, tulee sisällyttää omavalvontaansa näytteenottoa ja tutkimuksia.
- Nokis Oy:n näytteenottosuunnitelma tulee olla laadittuna 11.3.2022 mennessä.

Valvontatoimenpiteet

Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamismääräys EtL 55 §

Lisätiedot

Nokis Oy:ssä ei ollut uusintatarkastuksella toimintaa, joten henkilökunnan työtapojen hygieenisyyttä sekä henkilökunnan suojakäsineiden käyttöä ei pystytty tarkastamaan.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta

Hallintolaki (434/2003)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Maksu 180,00 €

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

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Nokis Oy

Rajatie 4, 01230 VANTAA

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion

15.02.2022

Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

07.02.2022



01.11.2021


Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST

Oivallinen /
Utmärkt

2



Hyvä / Bra

6


Korjattavaa /
Bör korrigeras

3



Huono / Dålig

6

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.02.2022

Omavalvontasuunnitelma /
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

Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

Jäljitettävyyden ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena

Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvonnassa on vähän korjattavaa.

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

Tilojen puhtaanapidossa on korjattavaa. Siivousvälineiden puhtaudessa on korjattavaa. Jätehuollossa on pientä parannettavaa.

Elintarvikkeiden pakkausmateriaalien säilytyksessä elintarviketurvallisuus vaarantuu.

Elintarvikkeiden säilytyksessä on pientä parannettavaa. Jäähdytyksessä on pientä parannettavaa.

Valvontayksikkö
Vantaan kaupunki

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 3.3.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 3.3.2022



Huomiot • Observation

Elintarvikkeiden vastaanotossa on pientä parannettavaa. Elintarvikkeiden kuljetusten lämpötilahallinnassa on vähän korjattavaa.

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

Näytteenotossa ja omavalvontatutkimuksissa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuuden.