

Lähettilä

Riihimäen seudun terveystakeskuksen kuntayhtymä

PL 13

11101 RIIHIMÄKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm

Tapahtumatunnus

6.5.2020

1152469

Vastaanottaja

Vetoperuna Oy

Nummenrannantie 397

12920 TOPENO

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Toimija

Vetoperuna Oy (0115822-1)

Kohde

Vetoperuna Oy

Nummenrannantie 397, 12920 TOPENO

Toiminnan nimi

Vetoperuna Oy

Toiminta

Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus

Aika

23.4.2020

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Seija Laakso

Toimipaikan edustaja

Petri Mäkelä ja Jari Mäkelä

Muut tarkastajat

Iiris Pitkänen, eläinlääkäriharjoittelija

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarviketoiminnalle on laadittu omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma ja siihen liittyvä kirjanpito on tarkastettavissa. Omavalvontaan liittyvää kirjanpitoa säilytetään säädösten mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan****Toiminnan arviointi****A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Tilajärjestelyt, tuotantolinjat, jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.2. Tilojen kunto**Toiminnan arviointi****B = Hyvä**

Oivahuomio

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle.

Havainnot ja toimenpiteet

Rakenteet ja pinnat soveltuvat toimintaan, mutta ovat paikoitelleen kuluneen näköiset ja pintavaurioituneet. Kuluneita pintoja ovat mm. siivoustilan lattiapinta ja ovi alaosaan, kattopinta paikoitelleen, kuorimon ylähirsren pinta, jne.

Toimenpiteet: Elintarvikehuoneistoa varten tulee laatia kunnossapitosuunnitelma 31.8.2020 meneessä. Sitä tulee noudattaa sovitussa aikataulussa. Kunnossapitosuunnitelma tulee lähettää tiedoksi terveystarkastajalle osoitteeseen seija.laakso@riihimaki.fi

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat toimivia.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee melko hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat melko puhtaita.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineiden säilytykseen käytettävä tila on siisti ja siellä vallitsee hyvä järjestys.

Valvontatoimenpiteet

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa melko hygieenisesti.

Kiinnittää huomiota saavien säilytykseen tyhjänä. Tyhjät saavit tulee säilyttää hygieenisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Työ- tai suojavaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija kertoi, että henkilökunta voi ostaa yrityksen laskuun työvaatteet. Tarkastuksella havaittiin, että kaikki työntekijät eivät käytä likaa hylkiviä suojavaatteita.

Toimenpiteet: Työnantajan vastuulla on huolehtia siitä, elintarviketyössä pukeudutaan työn edellyttämällä tavalla työasuun, jota ei saa käyttää työpaikan ulkopuolella.

Pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita elintarvikehuoneistossa käsittelevällä työntekijällä tulee olla työn luonteen mukainen riittävä suojavaateetus, jota käytetään vain tässä elintarvikehuoneistossa. Suositeltava suojavaateetus sisältää useimmiten työpuvun, päähineen ja jalkineet, joiden tarkoitus on suojata helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita saastumiselta. Lisäksi suojavaateetuksen päällä voidaan tarvittaessa käyttää esimerkiksi työtakia, esiliinaa tai kenkäsuojia, jotka voivat olla myös kertakäyttöisiä.

Jos työntekijä käy elintarvikehuoneiston ulkopuolella tai ulkona, se tulee järjestää niin, että etenkin käsiteltäessä pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tästä ei aiheudu elintarvikkeille hygieenistä riskiä. Elintarviketyössä käytettävät vaatteet tulee vaihtaa tai suojata, mikäli ulkona käynti todetaan riskiksi

Työvaatteiden, käsittäen myös suojavaatteet, mallin, materiaalin ja värin voi toimija valita työn luonteen ja tarkoituksen perusteella. Työvaatteiden mallin ja materiaalin tulee täyttää sille asetetut vaatimukset eli elintarvikkeiden saastumisen ehkäiseminen. Työvaatteiden tulee myös olla helposti puhtaana pidettäviä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteiden lämpötilat ja elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu harhaanjohtavaa tai epäasiallista elintarvikkeiden markkinointia.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on selkeä tieto ja tarvittaessa riittävät asiakirjat kontakti- ja pakkausmateriaalien kelpoisuudesta. Tuotteita käytetään oikein.

Huom! Tähän kohtaan kuuluu myös asiakirjatarkastuspöytäkirja tunnuksella 1152865. Asiakirja on lähetetty toimijan sähköpostilaatikkoon.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat säädösten vaatimuksia.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy osoittamaan, mistä ja milloin elintarvike on tullut sekä mihin elintarvike on kuorinnan jälkeen mennyt. Jäljitettävyys voidaan todentaa asiakirjoin.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminta vastaa omavalvonnan näytteenotto- ja tutkimussuunnitelmaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille Ruokaviraston määräämällä tavalla.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

Sovelletut säännökset Elintarvikelaki (23/2006)

Maksu 130,00 €

Maksuperusteet

Riihimäen seudun terveyskeskuksen kuntayhtymän ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.9.2019

Tarkastaja

TERVEYSTARKASTAJA

Seija Laakso

019 758 5774

seija.laakso@riihimaki.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Vetoperuna Oy

Nummenrannantie 397, 12920 TOPENO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
23.04.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

24.05.2018



08.11.2016


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

17



Hyvä / Bra

2


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.04.2020

 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 lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer

 Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel

 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

 Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel

 Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena

 Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna

 Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle.

Työ- tai suojavaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Valvontayksikkö

Riihimäen seudun terveyskeskuksen kuntayhtymä

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 16.5.2020 /

 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 16.5.2020