

LÄHETTÄJÄ

**Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto**

Microkatu 1

70210 KUOPIO

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Fit Wok Kuopio

Smansmak Oy

Pvm

6.7.2018

Tapahtumatunnus

651223

Ilmarisentie 10 A 32

70500 KUOPIO

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Smansmak Oy, 2746536-9
Kohde	Fit Wok Kuopio, Haapaniemenkatu 28, 70110 KUOPIO
Aika	05.07.2018

Läsnäolijat

Tarkastaja	Aurora Jauhiainen
Toimijan edustaja	Henrik Snellman, Pia Snellman

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **A**

Keittiön puupintainen työtaso oli korvattu teräksisellä työtasolla.

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**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus **A**

4.2 Käsihygieniat **A**

4.3 Työvaatteet **A**

4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta **A**

Henkilökunnan terveydentilan seuranta oli pääosin tarkastettavissa. Salmonellatodistukset olivat tallessa omavalvontakansiossa. Toimipaikalla on yksi vakituinen työntekijä, jonka terveystodistus oli tarkastettavissa (todistus omavalvontakansiossa). Lisäksi toimipaikalla on kaksi työntekijää, jotka ovat pääasiassa muiden työnantajien palveluksessa, mutta tekevät töitä myös Fit Wokissa. He käyttävän pääasiallisen työnantajansa terveystodistuksia ja heidän terveystodistuksiaan ei ollut tarkastettavissa.

Ohjeistin, että olisi hyvä koota esimerkiksi taulukkoon kaikkien työntekijöiden osalta terveystarkastusten päivämäärät, jotta ne olisivat tarkastettavissa myös niiden työntekijöiden osalta, jotka työskentelevät pääasiassa muilla työnantajilla.

4.6 Hygieniasaamisen todentaminen **A**

Hygieniasaamistodistukset olivat tarkastettavissa. Hygieniapassien kopiot olivat tallessa omavalvontakansiossa.

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **A**

6.4 Jäähdytys **A**

Jäähdytyksen lämpötilakirjaukset tarkastettiin, eikä niissä ollut havaittavissa poikkeamia. Jäähdytyksen aloituslämpötila ja -aika oli kirjattu ylös lomakkeeseen, sekä lopetuslämpötila ja -aika. Elintarvikkeiden lämpötiloissa oli päästy jäähdytyksessä enintään neljässä tunnissa alle 6 asteen lämpötilaan tai sen alle, joten jäähdytys oli riittävä ja toimi säädösten mukaisesti.

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio **A**

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen **B** Ohjaus ja neuvonta

Omavalvontakirjauksissa on pieniä epäkohtia.

Vastaanottotarkastusten yhteydessä ei ole tehty lämpötilamittauksia kylmänä säilytettävistä elintarvikkeista. Omavalvontasuunnitelman mukaan vastaanoton yhteydessä tulee tehdä lämpötilaseurantaa.

Toimijaa on neuvottu tekemään omavalvontasuunnitelman mukaisia lämpötilamittauksia elintarvikkeita vastaanottaessa ja tekemään kirjanpitoa lämpötilaseurannasta, jotta se on tarkastettavissa.

16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys **A**

Tarkastettiin pellavansiementen osalta.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **B** Ohjaus ja neuvonta

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä puutteita.

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä toimipaikan sisäänkäynnin yhteydessä. Toimipaikan internetsivuilla Oiva-raporttia tai linkkiä oivahymy.fi-sivustolle ei ollut esillä.

Toimijan on lisättävä Oiva-raportti tai linkki siihen toimipaikan internetsivulle (Eviran määräys 2/2016). Linkki tulee tehdä näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Ohjeet tähän löytyvät: www.oivahymy.fi -> Yrityksille -> Oiva-raportin esilläpito -> Internetsivustolle. Toimijaa on neuvottu ottamaan yhteyttä toimipaikan internetsivuja ylläpitävään tahoon.

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

Lisätietoja

Toimijaa ohjeistettiin takaisinvetotilanteisiin liittyen. Omavalvontasuunnitelmaan on syytä päivittää toimintaohjeet takaisinvetotilanteita varten. Mahdolliset takaisinvetodokumentit ja -viestit tulee säilyttää esim. omavalvontakansiossa, jotta ne ovat tarkastettavissa.

Säännösten mukaan elintarvikealan toimijoiden velvollisuutena on, kun tuote ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen ja kun tuote on mennyt jo kuluttajille:

- a) poistaa elintarvike markkinoilta (takaisinveto)
- b) ilmoittaa takaisinvedosta valvontaviranomaisille (terveystarkastaja ja Evira)
- c) ilmoittaa kuluttajille tuotteen virheestä ja takaisinvedon syystä sekä tuotteiden palauttamistavasta (esim. palauttamisesta ostopaikkaan).

Takaisinvetosuunnitelma yllämainittuine toimintoineen kuuluu yrityksen omavalvontasuunnitelmaan.

Linkki Eviran laatimaan elintarvikkeiden takaisinveto-ohjeeseen:

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/valvonta/takaisinvedot/>

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralla on ohje 16025, Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta.

Toimija voi esittää huomautuksensa tämän tarkastuskertomuksen mahdollisista virheistä viikon kuluessa tarkastuskertomuksen tiedoksi saannista.

Valvontamaksuun liittyen

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan ja keskimääräiseen matka-aikaan. Tarkastukseen sisältyy tarkastuksen valmistelu, tarkastustapahtuma ja tarkastuskertomuksen laadinta.

Valvontamaksun valitusohje

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti.

Perustevalitus tehdään Itä-Suomen hallinto-oikeudelle. Postiosoite PL 1744, 70101 Kuopio. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) (852/2004) elintarvikehygieniasta
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2015-2019
Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §
Hallintolaki (434/2003)

Tarkastusmaksu

97,50 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Tarkastajan tiedot

Ympäristöterveystarkastaja
Aurora Jauhiainen
Puh. 0447182287
aurora.jauhiainen@kuopio.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Fit Wok Kuopio

Haapaniemenkatu 28, 70110 KUOPIO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

05.07.2018



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

26.07.2017



19.07.2016



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

12



Hyvä / Bra

2



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 05.07.2018

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



Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnen



Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvontakirjauksissa on pieniä epäkohtia.

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet

Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 16.7.2018 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 16.7.2018