

Lähtettäjä
Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto
Tekniikankaari 1 A
06100 PORVOO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 13.3.2024
Tapahtumatunnus 1680430

Vastaanottaja
Evin Ravintola
Vanha Kulloontie 1
06830 KULLOONKYLÄ

Asia

Elintarvikelain mukainen uusintatarkastus

Toimija rashid mariwan tmi (1834873-4)
Kohde Evin Ravintola
Vanha Kulloontie 1, 06830 KULLOONKYLÄ
Toiminnan nimi Evin Ravintola
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 13.3.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Heidi Vornanen
Toimipaikan edustaja Mariwan Rashid
Muut tarkastajat Saila Piispa

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontajärjestelmä ei täysin kata kaikkia elintarvikehuoneiston tiloja ja toimintoja.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ei ole päivittänyt suunnitelmaa edellisellä tarkastuksella ohjeistetun mukaisesti.

TOIMENPITEET

Omavalvontasuunnitelmaa tulee täydentää seuraavien osalta:

- omavalvontasuunnitelman mukaan tarjoilupaikassa ei valmisteta erityisruokavalioita kuten gluteenittomia annoksia. Kuitenkin ruokalistassa on merkitty annoksia merkinnällä "G". Toimijan tulee täydentää omavalvontasuunnitelmaa erityisruokavalioiden valmistuksen kuvauksella ja varmistaa että merkinnällä "G" merkityt annokset ovat gluteenittomia tai vaihtoehtoisesti poistaa merkinnät ruokalistalta.
- jäädytettävien (eli "pakastettavien") elintarvikkeiden kuvaus.
- internetmyynnin kuvaus (ravintolalla on verkkosivut joiden kautta annoksia saa tilattua).
- näytteenottosuunnitelma (vähintään pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa)
- haittaeläintorjuntasuunnitelma

Omavalvontavastaavan tulee huolehtia että omavalvontasuunnitelmaa noudatetaan kaikilta osiltaan. Lämpötilakirjauksia tulee tehdä omavalvontasuunnitelman mukaisesti mm. vastaanottolämpötiloista, jäädytyksestä ja tarjoilusta.

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Siivouskomerot oli järjestetty. Siivouskomoissa oli lämpökuivauspatterit ja hyllytilaa siivousaineille. Varrellisille siivousvälineille oli asennettu seinätelineet. Asiakastilojen siivousvälineet säilytettiin asiakastilojen siivouskomerossa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.2. Käsihygieniä****Toiminnan arviointi B = Hyvä****Oivahuomio**

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön ja henkilökunnan wc-tilan käsienpesupisteessä oli saippuaa ja käsipaperia. Sosiaalitalan/pukuhuoneen käsienpesupisteestä puuttui käsipaperi, saippua ja roska-astia.

TOIMENPITEET

Käsienpesupisteissä tulee olla aina käsienpesuainetta ja käsipaperia. Lisäksi roska-astia käytetyille käsipaperille.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**Toiminnan arviointi B = Hyvä****Oivahuomio**

Terveydentilanselvityksien kirjanpidossa puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla oli esittää kahden työntekijän terveydentilanselvitykset. Edelleen selvityksiä ei ollut tarkastettu/ vaadittu kolmen keittiötyöntekijän osalta.

TOIMENPITEET

Henkilön, joka käsittelee kuumentamattomina tarjoiltavia, pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita, tulee antaa selvitys terveydentilasta työsuhteen alkaessa mikäli työsuhteen oletetaan kestävän vähintään kuukauden.

Terveydentilan selvityksellä tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveyskeskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun yhteydessä arvioidaan laboratoriotutkimusten tarve mm.

salmonelloosin varalta ja korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä

- oireisena ei olla töissä
- työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista
- hyvän käsihygienian merkitystä työssä korostetaan ja siihen koulutetaan

Selvitys on vaadittava myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta. Selvitystä ei kuitenkaan vaadita esim. kassatyötä tai ruoan jakelutehtävää hoitavalta henkilöltä.

Työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä, ettei tällä ole salmonellatartuntaa palvelussuhteen alkamisen lisäksi silloin, kun työssä olon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä on salmonellabakteerin kantaja (esim. kuumeinen ripulitauti).

Elintarvikehuoneistossa tulee olla tarkastuksella esitettävissä kirjanpito terveydentilanselvityksistä esim. listaus henkilöistä, joilla on todistus terveydentilasta (henkilön nimi ja päivä jolloin työnantaja selvityksen saanut/tarkastanut).

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa.**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**Toiminnan arviointi B = Hyvä****Oivahuomio**

Kirjanpidossa työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella oli omavalvonta kansiossa kahden työntekijän hygieniapassien kopiot. Edelleen esimerkiksi toimijan omaa hygieniapassia ei ollut esittää. Toimija kertoi hänellä olevan hygieniapassi.

TOIMENPITEET

Elintarvikealan toimijan on pidettävä kirjaa elintarvikehuoneistossa työskentelevien elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja pyydettyessä esitettävä tiedot valvontaviranomaiselle.

Jos hygieniapasseja ei löydy, tulee hygieniapassitesti tarvittaessa uusaa.

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/hygieniapassin-uusintatilaus/#onkohygieniapassisi-kadonnut>

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä toistuvia puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Pakastekylmiössä oli nyt elintarvikkeet nostettu pois lattialta (hyvä). Sen sijaan elintarvikeastioita oli suoraan lattialla kylmiössä mm. raastettua juustoa gn-astiassa.

Kylmiössä oli jotain kastikkeita suojaamatta, mutta pääosin elintarvikkeet suojattu (hyvä).

Alkuperäisistä myyntipakkauksista pois puretuissa tai jäädytetyissä elintarvikkeissa ei ollut mitään tunnistetietoja kuten päivämääriä.

TOIMENPITEET

Elintarvikkeita ei tule säilyttää lattialla vaan niille tulee hankkia hyllytilaa tai pyörällisiä alustoja. Lattialla säilytettävät elintarvikepakkaukset hankaloittavat siivousta ja voivat liata pöytätasoa kun elintarvikepakkauksia nostetaan pöydälle. Lattialla olevat elintarvikepakkaukset ovat alttiimpia myös likaantumiselle.

Elintarvikkeet tulee suojata esim. kansilla tai kelmulla kylmälaitteissa.

Kaikkiin elintarvikepakkauksiin tulee muistaa merkitä mitä ne sisältävät ja päivämäärät, jotta ne ovat jäljitettävissä ja riittävästä varastokierrosta voidaan varmistua.

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmälaitteiden lämpötilakirjauksia oli tehty. Lämpötilat oli katsottu laitteet digitaalisesta näytöstä.

TOIMENPITEET

Laitteiden omien lämpötilanäyttöjen lisäksi kylmälaitteiden lämpötiloja tulee seurata esim. irtolämpömittareista tai esim. infrapunalämpömittarilla.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Ruoan jäähdyttämisen lämpötilakirjauksissa toistuvasti puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Ruuan jäähdytyskaappi oli korjattu. Jäähdytyslämpötilakirjauksia ei ole tehty. Jäähdytystä on seurattu aistinvaraisesti ja sen kerrottiin olevan nopeaa.

TOIMENPITEET

Elintarvike tulee jäähdyttää heti valmistuksen jälkeen enintään neljässä tunnissa +6 °C:een tai sen alle. Jäähdytyslämpötiloja tulee seurata ja kirjata osana omavalvontaa. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee kirjata aina. Jäähdytettyyn elintarvikkeeseen tulee merkitä jäähdytyspäivämäärä. Kun tuotteet ovat jäähtyneet tulee ne siirtää pois jäähdytyskaapista kylmiöön /jääkaappiin ennen kuin jäähdytyskaappiin

lisätään uutta ruokaa jäähtymään.

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakastesäilytystilojen lämpötilakirjauksissa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilakirjausten perusteella pakastimet ovat toistuvasti olleet - 16 °C. Lämpötilat on katsottu laitteen digitaalisesta lämpötilanäytöstä.

TOIMENPITEET

Kylmälaitteiden lämpötiloja tulee seurata ja kirjata osana omavalvontaa. Pakastimen lämpötilan tulee olla vähintään - 18 °C. Jos lämpötilavaatimus ei täyty tulee ryhtyä korjaaviin toimenpiteisiin. Korjaavat toimenpiteet tulee kirjata.

Laitteiden omien lämpötilanäyttöjen lisäksi kylmälaitteiden lämpötiloja tulee seurata esim. irtolämpömittareista tai infrapunälämpömittarilla. Pienissä pystypakastimissa on hyvä olla irtolämpömittari, koska niiden lämpötiloja voi olla haastavaa mitata infrapunälämpömittarilla.

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvontaan liittyviä lämpötilakirjauksia ei ole tehty.

Havainnot ja toimenpiteet

Lounaspöydän lämpötilat kunnossa tarkastuksella mitattuna. Lämpötiloja ei ole kirjattu omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

TOIMENPITEET

Kuumana tarjoiltavat elintarvikkeet tulee pitää vähintään 60 °C. Kylmänä tarjolla pidettävien elintarvikkeiden lämpötila saa nousta tarjolla pidon aikana enintään +12 :°C:seen. Tällöin kylmänä säilytettäviä saa pitää tarjolla korkeintaan 4 tuntia ja ne tulee tarjolla pidon jälkeen hävittää.

Tarjoilulämpötiloja tulee seurata ja kirjata omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Poikkeamat ja korjaavat toimenpiteet tulee kirjata aina.

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET

12.3. Nimisuojatut elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden nimeämisessä puutteita (nimisuojatut elintarvikkeet)

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokalistassa mainostettiin fetaa raaka-aineena. Työntekijän mukaan he olivat hankkineet fetaa, mutta tarkastuksella kävi ilmi että ostettu juusto ei edelleenkään ollut fetaa.

TOIMENPITEET

Jos nimisuojattua elintarviketta käytetään tuotteen markkinoinnissa, esim. tuotteen raaka-aineiden luettelossa, tulee elintarvikkeen sisältää nimisuojattua elintarviketta. Nimisuojattuja elintarvikkeita ovat esim. feta, parmesan ja parmankinkku. Nimien virheellinen käyttö saattaa johtaa kuluttajia harhaan.

Nimien virheellinen käyttö saattaa johtaa kuluttajia harhaan. Kuluttajalla on oikeus saada alkuperältään ja laadultaan aitoja tuotteita sekä toimijoilla tulee olla tasavertainen kilpailuasetelma nimisuojusten elintarvikkeiden kaupassa.

Fetan pakkauksessa kerrotaan tuotteen olevan fetaa ja pakkauksessa on nimisuojusta kertova logo. Toimija voi ostaa aitoa fetaa tai muuttaa ruokalistan merkintöjä esim. kertoa raaka-aineen olevan salaattijuustoa.

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojustuotteet/nimisuojuoluokat/>

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakkaamattomien elintarvikkeiden tietojen antamisessa puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Kinkkupizzan raaka-aineena käytetään edelleen pizzasuikaletta.

Lihan alkuperämaata ei ollut kerrottu asiakkaille kirjallisesti.

Samoin esillä ei ollut tietoa elintarvikkeiden allergia- ja yliherkkyyttä aiheuttavista aineista ja tuotteista.

TOIMENPITEET

Nimeä ”kinkku” voidaan käyttää vain sellaisista tuotteista, joihin käytetty liha on yksinomaan kinkkua. Kinkku on Suomessa käyttöön vakiintunut elintarvikkeen nimi tietyin koostumuksen omaavalle lihavalmistukseen. Tällöin kinkku voi olla yksinomaan tiettyä **sian ruhon osaa** (kinkkua = sian reisi-, lonkka- ja kinnernivelen välinen osa eli pakaraa ja reittä”), johon ei ole lisätty mitään ainesosia tai siitä valmistettua kokoliha-/täyslihatuotetta, joka sisältää lihan lisäksi ainesosana vain suolaa, vettä, mausteita ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Lihapitoisuus on yleensä vähintään noin 90 %. ”Kinkku”-sanaan voidaan liittää valmistusta kuvaavia käsitteitä, kuten palvi- ja keitto-.

Tarjoilupaikoissa aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti esim. ruokalistan yhteydessä. Ilmoittaminen koskee naudan-, sian, lampaan- ja vuohen sekä siipikarjan lihaa. Asetus koskee myös jauhelihaa.

Tiedot yliherkkyyttä aiheuttavista raaka-aineista on ilmoitettava asiakkaalle esimerkiksi ruokalistalla tai tarjolla olevien ruokien yhteydessä. Vaihtoehtoisesti asiakkaiden nähtävillä on oltava tiedotus: ”Kysy allergisoivista ainesosista henkilökunnalta”. Henkilökunnalla on tällöin oltava kirjalliset tiedot valmistusaineista.

Toimijan tulee varmistaa että myös verkkosivuilta, joilta annoksia saa tilattua, on annettu pakolliset elintarviketiedot.

Lisätietoa:

[Elintarvikkeesta annettavat tiedot etämyynnissä - Ruokavirasto](#)

[Lihan alkuperämaamerkinnot tarjoilupaikoissa - Ruokavirasto](#)

[Lihan alkuperämaamerkinnot tarjoilupaikoissa - Ruokavirasto](#)

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakollisetelintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/>

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva arvosanaa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Kontaktimateriaalien käytössä toistuvia puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita ei enää havaittu enää jäädytetyn vanhoissa leikkeledynoissa, mutta kylmiössä havaittiin että tomaattikastiketta säilytettiin vanhoissa pepperoniämpäreissä.

OHJEISTUSTA

Kontaktimateriaalilla tarkoitetaan materiaaleja ja tarvikkeita, jotka ovat kosketuksessa elintarvikkeen kanssa. Tällaisia ovat esimerkiksi elintarvikkepakkaukset, astiat, keittiövälineet ja kertakäyttökäsineet. Pakkausmateriaaleissa ja muissa elintarvikkekontaktimateriaaleissa on yleensä joko elintarvikkeluonnetta osoittava merkintä ("elintarvikkeikäyttöön") tai malja-haarukkatunnus. Näitä ei kuitenkaan välttämättä vaadita tarvikkeilta, jotka on ilmiselvästi tarkoitettu ruokailukäyttöön.

Toimijan tulee selvittää, että käyttämänsä kontaktimateriaalit ovat elintarvikkeluonnetta ja niitä käytetään oikein. Kontaktimateriaaleista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen terveydelle haitallisia aineita tai aiheuttaa muita elintarvikkeita heikentäviä muutoksia. Esimerkiksi muovin rasvaliukoiset ainesosat siirtyvät helposti rasvaisiin elintarvikkeisiin ja lämpö edistää siirtymistä. Tästä syystä tulee erityisesti varmistua, että esimerkiksi mikrossa käytettävät astiat ja kuumien tai rasvaisten ruokien pakkaukset, soveltuvat tarkoitukseensa. Mikroaaltouuniin soveltuvia astiamateriaaleja ovat mm. keramiikka ja lasi. Muoviastioissa tulee olla merkintä siitä, että astiaa voi käyttää mikrossa.

Avatuista tinapeltisistä säilyketölkeistä voi irrota tinaa tai muita metalleja elintarvikkeeseen. Kun säilyketölkki on avattu, siirrä siinä olevat elintarvikkeet säilytykseen toiseen astiaan.

Suojakäsineitä on erilaisia. Suojakäsineistä tulee aina varmistaa soveltuvatko ne elintarvikkeikäyttöön esim. niissä on malja-haarukka merkintä. Lisäksi rasvaisia ruokia käsitellessä tulee varmistaa, että käsineet ovat sekä elintarvikkeikäyttöön että rasvaisten ruokien käsittelyyn sopivia.

Vanhat karkkilaatikat, jäätelörasiat, leikkeledynot, rahkapurkit ym. ovat tarkoitettu vain kyseisten elintarvikkeiden kertakäyttöiseen säilytykseen, eivätkä välttämättä sovellu uusiokäyttöön. Pakkauksia ei ole todennäköisesti testattu toistuvaan käyttöön ja siksi niiden turvallisuudesta toistuvassa käytössä ei ole takeita. Pakkauksen valmistaja määrittelee pakkaukselle käyttötarkoituksen ja testaa sen yleensä vain siihen käyttöön, mihin se on alun perin valmistettu. Käytännössä ei ole siis tietoa, miten ne kestävät kemiallisesti pesuja ja pesuaineita ja sitä, että ne toistuvasti saatetaan kosketukseen uusien ja mahdollisesti erityyppisten elintarvikkeiden kanssa.

Elintarvikkepakkauksia ei tule käyttää elintarvikkehuoneistossa uudelleen elintarvikkeiden säilytykseen, ellei voida olla varmoja niiden soveltuvuudesta tähän.

TOIMENPITEET

Kaikkien elintarvikkehuoneistoissa käytettyjen kontaktimateriaalien kuten, tarjoilu,- valmistus- ja säilytysastiat sekä kertakäyttökäsineiden tulee olla elintarvikkekontaktimateriaaleiksi soveltuvia ja niitä tulee käyttää oikein.

Puutteet voivat toistuessaan laskea Oiva-arvosanaa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä.

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportti ei ole esillä yrityksen internet -sivuilla. Ravintolan ovessa ei ole viimeisin Oiva-raportti (arvosana korjattavaa) vaan tätä edeltävä Oiva-raportti (arvosana hyvä).

TOIMENPITEET

Toimijan tulee linkittää Oiva-raportit verkkosivuilleen. Linkki tehdään näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Oiva hymy -sivustolta löytyy lisätietoa linkityksestä (Yrityksille ->Oiva raportin esilläpito).

Ravintolaan tulee laittaa esille uusin Oiva-raportti. Myös Oiva huomiot tulee olla näkyvillä eli tässä tapauksessa ravintolassa tulee olla esillä 2 sivua.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

HUOM! Sähköpostitse lähetetyn tarkastuskertomuksen lisäksi postitse lähetetään ainoastaan Oiva-raportin julkinen osa (hymiösivu).

ELINTARVIKELAIN 297/2021 MUKAINEN UUSINTATARKASTUS

- Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta. Virallinen valvonta on suoritettava ilman ennakoilmoitusta (625/2017/EY) 9 artikla, kohta 4.
- Tarkastuksella käytettiin yleisen valvonta-asetuksen (625/2017/EY) 14 artiklan mukaisia valvontamenetelmiä
- Tarkastuksella otettiin valokuvia.
- Edellisellä tarkastuksella havaitut puutteet todettiin osin korjatuiksi.

Toimenpiteet

- **Vaaditut toimenpiteet on kirjattu rivikohtaisesti kunkin tarkastetun kohdan alle.**
- **Puutteiden korjaamatta jättäminen voi alentaa Oiva-arvosanaa seuraavalla tarkastuksella.**
- **Tarvittaessa Porvoon kaupungin Ympäristöterveydenhuolto voi ryhtyä elintarvikelain mukaisiin hallinnollisiin pakkokeinoihin.**

Oiva raportin julkistaminen

Tarkastuksesta saa toimija Oiva-raportin ja yksityiskohtaisemman tarkastuskertomuksen. Oiva-raportti on asiakkaiden nähtävillä Oiva-hymy Internet- sivuilla www.oivahymy.fi. Viimeisimmän Oiva-raportin hymiösivu (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisääkäynnin yhteyteen, niin että kuluttaja helposti voi lukea sen. Toimijan tulee myös linkittää Oiva-raportit verkkosivuilleen. Linkki tehdään näkyväälle ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Oiva hymy -sivustolta löytyy lisätietoa linkityksestä (Yrityksille - >Oiva raportin esilläpito).

Valvonnan perusmaksu

Elintarvikevalvonnan valvontakohteilta laskutetaan vuosittain valvonnan perusmaksu 150 euroa. Perusmaksu laskutetaan kaikilta elintarvikevalvonnan valvontarekisterissä kalenterivuoden ensimmäisenä päivänä olevilta valvontakohteilta. Jos toimija tekee ilmoituksen toiminnan lopettamisesta kesken kalenterivuotta, valvonnan perusmaksun periminen päättyy seuraavan kalenterivuoden alusta. Perusmaksun periminen lopetetaan vasta kun toimija on tehnyt kirjallisen ilmoituksen toiminnan lopettamisesta Porvoon Ympäristöterveydenhuoltoon.

Ilmoita muutoksista

Toiminnan olennaisesta muuttumisesta, keskeyttämisestä, lopettamisesta ja toimijan vaihtumisesta on tehtävä ilmoitus Porvoon Ympäristöterveydenhuoltoon hyvissä ajoin. Elintarvikelainsäädännön elintarvikehuoneistoille asettamat vaatimukset tulee ottaa huomioon tila- ja toimintamuutoksia suunniteltaessa.

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) 852/2004
 Virallista valvontaa koskeva asetus (EU) 625/2017
 Elintarvikelaki 297/2021
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021
 Tartuntatautilaki 1227/2016
 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maksu 228,00 €

Maksuperusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus on maksullinen. Porvoon lupa- ja valvontalautakunta on 12.12.2023 vahvistanut ympäristöterveydenhuollon maksutaulukon.

Lasku lähetetään erikseen. Lisätietoja: www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi

Porvoon kaupunki lähettää laskut aina ensisijaisesti verkkolaskuina, mikäli yrityksellä on verkkolaskutustiedot sivustolla <https://verkkolaskuosoite.fi/>

Tarkastaja Heidi Vornanen
 TERVEYSTARKASTAJA
 +358407139891
 heidi.vornanen@porvoo.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Evin Ravintola

Vanha Kulloontie 1, 06830 KULLOONKYLÄ

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**13.03.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

31.01.2024



04.12.2023

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

3



Hyvä / Bra

12

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.03.2024

Omaavonta /
EgenkontrollTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringenElintarvikekohtaiset erityisvaatimukset /
Särskilda krav på enskilda livsmedelElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedelPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö

Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.3.2024 /Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.3.2024



Huomiot • Observation

Omavalvontajärjestelmä ei täysin kata kaikkia elintarvikehuoneiston tiloja ja toimintoja.

Käsienpesupisteen varustelussa on pieniä epäkohtia. Terveystilanselvityksien kirjanpidossa puutteita. Kirjanpidossa työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on puutteita.

Elintarvikkeiden säilytyksessä on pieniä toistuvia puutteita.

Ruoan jäädyttämisen lämpötilakirjauksissa toistuvasti puutteita. Pakastesäilytystilojen lämpötilakirjauksissa pieniä puutteita. Tarjolla olevien elintarvikkeiden omavalvontaan liittyviä lämpötilakirjauksia ei ole tehty.

Elintarvikkeiden nimeämisessä puutteita (nimisuojatut elintarvikkeet)

Pakkaamattomien elintarvikkeiden tietojen antamisessa puutteita.

Kontaktimateriaalien käytössä toistuvia puutteita.

Viimeisin Oiva-raportti ei ole esillä.