

**Lähetäjä**  
**Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto**  
 Tekniikankaari 1 A  
 06100 PORVOO

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 27.9.2022  
 Tapahtumatunnus 1476039

**Vastaanottaja**  
**Neste K Ankkurituuli, ravintola**  
 Länsikaari 3  
 07900 LOVIISA

### Asia

**Toimija** Elintarvikelain mukainen Oiva-tarkastus  
**Kohde** Oy Stemon Ab (0909440-2)  
 Neste K Ankkurituuli Loviisa  
 Länsikaari 3, 07900 LOVIISA  
**Toiminnan nimi** Neste K Ankkurituuli, ravintola  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 26.9.2022

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Saila Piispa  
**Toimipaikan edustaja** Tommy Henriksson  
 Jaqueline Tähtinen

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.2. Tilojen kunto

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Tiloissa on pientä tarvetta kunnossapidolle.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Pinnoissa on kulumaa mm:

- seinien alaosat niillä alueilla , joissa tavaraa tuodaan sisään, suositellaan seiniin riittävän korkeita törmäyssuojia.
- kotipizzapöydän takana seinien alaosissa.
- salissa myyntiskin takana lattiassa on kahdessa kohtaa kulumaa, jotka keräävät likaa.
- takasisäänkäynnin ovi on kulunut.

### OHJAUS JA NEUVONTA

Elintarvikehuoneiston pintojen ja kalusteiden tulee olla ehjiä ja helposti puhtaana pidettäviä.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

#### Oivahuomio

Elintarvikehuoneiston puhtaanapidossa on pieniä puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Lattian listojen päällä on likaa.

Myyntitiskin takana on lattiassa kahdessa kohtaa tummaa pinttymää ja käsienpesuallas oli pinttynen värinen.

Keittiön käsienpesupistepöydän reunoista puuttuu silikoni ja seinän ja pöydän väliset raot keräävät likaa.

Puuhylyssä , jossa laseja säilytetään, on jälkiä vedestä. Puuhylyt tulee viimeistellä maalaamalla tai lakkaamalla.

Siivouskomeron hyllyt ovat kuluneet. Hyllyt tulee käsitellä helposti puhtaanpidettäviksi ja vesipestäviksi.

Roska-astiat tulee puhdistaa myös ulkopuolelta.

Puinen , likainen porraskakkara tulee poistaa tiloista.

## **OHJAUS JA NEUVONTA**

Elintarvikehuoneiston pinnat ja kalusteet tulee puhdistaa ja pitää puhtaana.

### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **3.5. Haitta- ja muut eläimet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

## **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

### **4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

**Toiminnan arviointi**                      **B = Hyvä**

### **Havainnot ja 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).

## **OHJAUS JA NEUVONTA**

Yhden työntekijän terveydentilaselvitys ei ollut tarkastettavissa.

Kirjanpito työntekijöiden terveydentilaselvityksistä tulee olla tarkastettavissa.

### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

### 6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

### 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Salin kylmälaitteisiin tulee lisätä irtolämpömittarit, joista laitteen lämpötila tarkistetaan ja kirjataan.

### 6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

## 7. MYYNTI JA TARJOILU

### 7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

### 7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

### 13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

## 14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

### 14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tänä vuonna on otettu 5 pintapuhtausnäytettä.

Ohjeistettu työntekijää tiheämpään pintapuhtausnäytteen ottoon suullisesti ja kirjallisesti.

Pintapuhtausnäytteitä tulee ottaa vuoden aikana 4 kertaa 5 näytettä, yhteensä 20 pintapuhtausnäytettä.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi                   A = Oivallinen

#### Lisätiedot

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

## ELINTARVIKELAIN 297/2021 MUKAINEN TARKASTUS

- 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
- Kylmälaitteiden lämpötilat mitattiin pintalämpömittarilla tuotteiden sivupinnalta ja toimijan irtomittarilla kylmälaitteesta.
- Edellisellä tarkastuksella havaitut puutteet todettiin korjatuiksi.

#### Toimenpiteet

- Vaaditut toimenpiteet on kirjattu rivikohtaisesti kunkin tarkastetun kohdan alle.

- Mainitut puutteet tulee korjata välittömästi.
- Puutteiden korjaamatta jättäminen voi alentaa Oiva-arvosanaa seuraavalla tarkastuksella.

### **Oiva raportin julkistaminen**

Tarkastuksesta saa toimija Oiva-raportin ja yksityiskohtaisemman tarkastuskertomuksen. Oiva-raportti on asiakkaiden nähtävillä Oiva-hymy Internet- sivuilla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi). Viimeisimmän Oiva-raportin hymiösivu (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisäännönnin yhteyteen, niin että kuluttaja helposti voi lukea sen. Toimijan tulee myös linkittää Oiva-raportit verkkosivuilleen, jos toimija markkinoi siellä elintarvikkeita. 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) N:o 852/2004

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Tartuntatautilaki 1227/2016

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

**Maksu** 330,00 €

### **Maksuperusteet**

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus on maksullinen. Porvoon sosiaali- ja terveyslautakunta on vahvistanut ympäristöterveydenhuollon maksutaulukon (SOTEL 16.12.2021). Lasku lähetetään erikseen. Lisätietoja: [www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi](http://www.porvoonymparistoterveydenhuolto.fi)

**Tarkastaja** Saila Piispa  
TERVEYSTARKASTAJA  
050 5222 783  
[saila.piispa@porvoo.fi](mailto:saila.piispa@porvoo.fi)

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Neste K Ankkurituuli, ravintola**

Länsikaari 3, 07900 LOVIISA

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**
**26.09.2022**

**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

23.08.2021



10.06.2019


**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /  
Utmärkt

15



Hyvä / Bra

2


 Korjattavaa /  
Bör korrigeras


Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 26.09.2022**

 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

 Myynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringen

 Elintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som skall ges om livsmedel

 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /  
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

 Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel

 Elintarvikkeiden tutkimukset /  
Livsmedelsundersökningarna

 Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Tiloissa on pientä tarvetta kunnossapidolle.

Elintarvikehuoneiston puhtaanapidossa on pieniä puutteita.

**Valvontayksikkö**

Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

 Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 7.10.2022 /

 Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 7.10.2022