

Lähettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
PL 60
04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 12.9.2023
Tapahtumatunnus 1584862

Vastaanottaja
Pizza Center
Koivikontie 2 A 3
04260 KERAVA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen seurantatarkastus
Toimija Ezel (3272187-3)
Kohde Pizza Center
Koivikontie 2 A 3, 04260 KERAVA
Toiminnan nimi Pizza Center
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 11.9.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Tuula Ylönen
Toimipaikan edustaja Dogan Halil

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen täydennettävä omavalvontajärjestelmä, joka on toimintaan nähden riittävä.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella todettiin, että käsienpesualtaan viemäri oli tukossa, eikä käsienpesupiste ollut käytettävissä. Nyt viemäri oli korjattu ja käsienpesupiste on käytettävissä. Takavaraston hyllyt oli pinnoitettu uudestaan ja olivat nyt helposti puhdistettavissa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella 21.6.2023 todettiin puutteita tilojen siisteydessä. Tilat oli nyt siivottu ja tilat olivat siistit, oven kahvat olivat puhtaita.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineet ja laitteet olivat puhtaita. Siivousvälineet olivat puhtaita ja niitä säilytettiin oikein.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu merkkejä haittaeläimistä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella 21.6.2023 todettiin, ettei roska-astioita oltu tyhjennetty edellisen työpäivän jälkeen (tarkastus tehtiin heti aamusta pizzerian avauduttua). Nyt roska-astiat olivat siistit ja niiden tyhjennyksestä oli huolehdittu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta työskenteli tarkastuksen aikana hygieenisesti eikä työtavoissa havaittu puutteita

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli nyt korjattu ja käytettävissä. Käsienpesupisteessä oli käytettävissä nestesaippuaa ja kertakäyttöpyyhkeitä

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella todettiin, ettei työntekijöillä ollut käytössä ainoastaan elintarvikehuoneistossa käytettäviä jalkineita. Nyt käytössä oli erilliset työjalkineet.

4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan hygieniasaamistodistukset on tarkastettu aikaisemmalla tarkastuksella eikä pizzariassa ole uutta henkilökuntaa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pizzeriassa valmistetaan lähinnä pizzoja ja kebab-annoksia. Elintarvikkeiden valmistusprosessit ovat tarkoitukseensa soveltuvia.

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pizzeriassa ei ole käytössä erillistä jäähdytyslaitetta, jäähdytys on kuitenkin vähäistä. Jäähdytyskirjauksilla pystytään todentamaan riittävän nopea jäähdytys.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja kontaktimateriaaleja säilytettiin siten, etteivät ne likaannu.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden varastoinnissa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Pizzeriassa on pakattu tuotteita pienempiin käyttöeriin. Jos tuotteita pakataan itse uudestaan esimerkiksi pienempiin käyttöeriin, tulee ainesosatiedot ja viimeiset käyttöajankohdat säilyttää. Jos toimija on esimerkiksi kypsentänyt tuotteita, tulee toimijan itse määrittää käyttöaika ja merkitä tuotteen nimi ja jäädyttämisaika tuotteisiin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella todettiin puutteita kylmälaitteiden lämpötilakirjauksissa, nyt lämpötilakirjaukset on tehty säännöllisesti. Tarkastuksella mitattiin seuraavat lämpötilat laitteista: vetolaatikostossa olleen pilkotun salaatin lämpötilaksi mitattiin +3,3 °C, toisessa vetolaatikostossa olleiden kinkkusuikeleiden lämpötila oli +4,3, lasiovellisessa jääkaapissa olleen tuotteen lämpötilaksi mitattiin + 5,4 °C. Lämpötilat ovat lainsäädännön mukaisia.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat on kirjattu nyt säännöllisesti. Tarkastuksella mitattiin asiakastilassa olevassa pakasteessa olleen tuotteen lämpötilaksi - 17°C. Tuotteen oikea säilytyslämpötila on vähintään - 18 °C, mutta mittaus tehtiin infrapunamittarilla pakkauksen päältä mikä selittää lämpötilan.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella pakasteessa säilytettiin pakkaamattomia elintarvikkeita kaupan ostoskassissa. Ostoskassit eivät sovellu pakkaamattomien elintarvikkeiden säilyttämiseen. Nyt elintarvikkeet on pakattu pakastuspusseihin, jotka on malja-haarukka merkitty ja joita voidaan käyttää pakkaamattomien elintarvikkeiden pakkaamiseen.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella todettiin puutteita vastaanottotarkastusten lämpötilamittauksissa. Nyt kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden vastaanottolämpötilat on mitattu ja kirjattu säännöllisesti omavalvonnan ohjeiden mukaisesti.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Näytteenottosuunnitelman noudattamisessa on pieniä epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla ei ollut edellisellä tarkastuksella 21.6.2023 pintapuhtausnäytetuloksia vuodelta 2022 tai 2023. Nyt toimija on aloittanut pintapuhtausnäytteenoton, näytteenotto käytiin vielä tarkastuksella yhdessä läpi. Pizzeriassa myös ohjeistettiin tulosten tulkinta ja näytetulosten kirjaaminen. Näytteet tulee ottaa neljä kertaa vuodessa vähintään viisi näytettä kerralla, tuloksista tulee tehdä trendiseurantaa (Mikrobikriteeriasetus (EY) No 2073/2005).

Kohtaa 17.1 Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset on arvioitu arvosanalla B eikä A, koska vuodelta 2022 ei ollut esittää lainkaan näytetuloksia ja vuoden 2023 näytteenottoaikataulusta ollaan jäljessä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito**Toiminnan arviointi** B = Hyvä**Oivahuomio**

Oiva-raportin esilläpidossa on epäkohtia.

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä asiakkaiden nähtävillä. Oiva-raportin linkitystä toimijan kotisivulla ei ole tehty eikä Oiva-raporttia ole julkaistu lainsäädännön mukaisesti. Toimijaa ohjeistettiin asiasta jo edellisellä tarkastuksella. Toimijan tulee noudattaa annettuna ohjetta ja julkaista internetin kotisivulla Oiva-raportti lainsäädännön mukaisesti.

Ohje Oiva-raportin julkaisemista toimijan kotisivulla: Oiva-raportit tulee linkittää nähtäväksi yritysten omille verkkosivuille. Linkki tehdään näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle.

Linkin tulee johtaa [www.oivahymy.fi/hae yrityksiä](http://www.oivahymy.fi/hae_yrityksiä) -sivulle (Eviran määräys 2/2016), jolla yritystä koskevat Oiva-raportit julkistetaan.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Tarkastuskertomus lähetettiin sähköpostilla 12.9.2023 osoitteeseen cigdem_dogan13@hotmail.com

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

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

Valvonta-asetus (EU) N:o 625/2017

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 18.4.2023 § 52)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.12.2021 § 131

Maksu 156,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.12.2021 § 131

Tarkastaja

Tuula Ylönen
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358403144723
tuula.ylonen@tuusula.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Pizza Center

Koivikontie 2 A 3, 04260 KERAVA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

11.09.2023



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


21.06.2023





22.08.2022




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 17

 Hyvä / Bra 3

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.09.2023

Oma- ja valvonta / 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	
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

Elintarvikkeiden varastoinnissa on pieniä puutteita.

Näytteenottosuunnitelman noudattamisessa on pieniä epäkohtia.

Oiva-raportin esilläpidossa on epäkohtia.

Valvontayksikkö
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.9.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.9.2023