

Lähtettäjä
Tervon kunnan ympäristöterveyspalvelut
 Tervontie 4
 72210 TERVO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 4.2.2025
 Tapahtumatunnus 1828160

Vastaanottaja
Pielaveden keilahalli
 Laaksotie 30
 72400 PIELAVESI

Asia Elintarvikelain mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Pielaveden Keilahalli Oy (2503295-7)
Kohde Pielaveden keilahalli
 Laaksotie 30, 72400 PIELAVESI
Toiminnan nimi Pielaveden keilahalli
Toiminta Grilli- tai pikaruokatoiminta
Aika 30.1.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Henri Valkonen
Toimipaikan edustaja Satu Ruotsalainen

Tarkastuksen perusteet

Valvontaviranomaisen tarkastusoikeus on määritelty elintarvikelain (297/2021) 40 §.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarviketoimintaan kuuluu lähinnä grilliannosten (hampurilaiset, ranskalaiset, kanansiivet, yms.) valmistaminen. Toimijalla on olemassa kirjallinen omavalvontasuunnitelma, mutta tätä ei ole päivitetty useampaan vuoteen. Toiminnassa toteutetaan omavalvontaa lähinnä suullisesti. Keskusteltu toimijan edustajan kanssa toiminnasta ja omavalvonnasta. Suullinen omavalvonta on hyväksyttävää ottaen huomioon toiminnan luonteen ja laajuuden.

Ohjeeksi:

Suositellaan, että toimijalla on käytössään kirjallinen omavalvonta. Kirjallinen omavalvonta takaa, että siivous, elintarvikkeiden valmistus ja muut käytännöt tai toimintatavat ovat aina yhdenmukaisia ja samanlaisia.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Ohjausta tilojen käytöstä

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkistuksella käyty läpi elintarvikehuoneiston tiloja. Keittiö ja varastointitilat ovat pienet, mutta soveltuvia elintarviketoimintaan. Koska tilaa on vähän, on siivouskomero sijoitettu henkilökunnan WC tilaan. Samassa tilassa säilytettiin myös muun muassa käsipyyhkeitä.

Ohjeeksi:

WC tiloissa olevat käsipyyhkeet tulisi siirtää toiseen tilaan. Avoimena hyllyllä säilytettävät pyyhkeet ovat alttiina esimerkiksi WC:n huuhtomisen yhteydessä ilmaan nouseville aerosoleille. Pyyhkeet voisi sijoittaa esimerkiksi ennen WC:tä sijaitsevaan tilaan. Lisäksi mikäli WC tilassa on avonaisena kuivumassa puhtaita pyyhkeitä tai siivousliinoja, tulisi ne siirtää pois tilasta ennen WC:n käyttöä. Siivousvälineiden sijoittaminen WC tilaan on hyväksyttävää, kunhan ne ovat siivouskomerossa. Mikäli

siivousvälineitä säilytetään seinällä roikkumassa, voisi miettiä niiden suojaamista esimerkiksi sermillä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettujen tilojen rakenteissa oli havaittavissa vähäisesti normaalista käytöstä aiheutuvaa kulumaa. Muutoin tarkastetut tilat olivat kunnoltaan hyvät.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettujen kalusteiden, työlaitteiden ja -välineiden kunnossapidossa ei havaittu huomautettavaa.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä tiloissa vallitsi kohtalaisen hyvä puhtaus ja järjestys. Siivouskomeroon sijoitetut siivousvälineet ja siivouksessa käytetyt pesuaineet olivat hyvässä järjestyksessä. Toimija huolehtii keittiön ja ruokailutilan siivouksesta.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, työlaitteet ja -välineet olivat puhtaita. Toimijalla on siivouksen kuittauslista erityistä huomiota vaativille kohteille, kuten rasvakeittimille ja liesituulettimen rasvasuodattimelle.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella ei havaittu haittaeläimiä tai merkkejä niistä. Toiminnanharjoittaja ei ole havainnut elintarvikehuoneiston tiloissa haittaeläimiä.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä elintarvikehuoneiston jäteastiat olivat siistejä, eivätkä ne olleet liian täynnä. Toimija tyhjentää jäteastiat aina tarvittaessa kiinteistön jätepisteelle.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetuilta osin henkilökunnan työtapojen hygieenisyydessä ei havaittu huomautettavaa.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston henkilökunnan käsihygieniassa ei havaittu huomautettavaa. Elintarvikehuoneistossa oli riittävästi käsienspesupisteitä ja niiden varustelu oli riittävä (käsipesuaine, käsidesinfektioaine ja käsipyyhkeet). Toimija käyttää käsien kuivaamiseen käsipyyhkeitä, jotka vaihdetaan päivittäin tai aina tarvittaessa. Käsipyyhkeet pestään elintarvikehuoneistossa. Kyseinen toiminta on hyväksyttävää, mutta suositellaan käsipyyhepaperia.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijoilla oli käytössä siisti työvaatteet ja hiukset oli suojattu. Työvaatteet vaikuttivat puhtailta. Toiminnassa ei huomautettavaa.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden käsittelyssä ja yleisessä hygieniassa ei tarkastetuilta osin havaittu huomautettavaa.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pieniä huomioita elintarvikkeiden varastoinnista

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita ja niiden raaka-aineita varastoitii jääkaapissa, pakastimissa ja kuiva-ainevarastossa. Elintarvikkeiden varastointi olosuhteet olivat suurimmalta osin hygieenisia ja siistejä. Pistokoemaisesti tarkasteltu muutamien tuotteiden päiväysmerkintöjä. Tarkastetuissa tuotteissa päiväykset olivat voimassa.

Yhteen pystypakastimeen oli kuitenkin kertynyt huomattavasti jäätä, minkä lisäksi sen rakenteissa ja vetolaatikostossa oli pieniä vaurioita (joita korjattu teipein). Lisäksi muutamia elintarvikkeiden pakkauspusseja oli auki.

Ohjeeksi:

Kylmä- ja pakastinlaitteiden tulee olla ehjiä ja siistejä, jotta niiden puhtaanapito on helppoa. Lisäksi rikkonaiset rakenteet lisäävät kylmälaitteiden työkuormaa ja voivat lisätä lisärikkoutumisen riskiä. Merkittävästi kertynyt jää pakastimessa lisää puhdistuksen tarvetta ja on riski säilytysolosuhteille (jää ei ole puhdasta ja voi kontaminoida elintarvikkeita). Avatut elintarvikepakkaukset (esim. pussit) tulee säilyttää suljettuina (esim. pussinsulkijoin), jotta voidaan estää tahaton kontaminaatio (esim. elintarvikkeisiin tahaton koskeminen käsin tai hihoin, ilman mukana tuleva kosteus, pöly tai muista tuotteista tulevat allergeenit). Elintarvikkeita tai niiden raaka-aineita, joita ei käytetä elintarviketoiminnassa (esim. omat eväät, TYHY-tarjoilu, yms.) ei tule säilyttää samoissa pakastin- tai kylmätiloissa kuin toiminnassa käytettäviä tuotteita.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnanharjoittaja kertoo mittaavansa kylmälaitteiden lämpötiloja kerran viikossa ja kirjaavansa ne ylös. Toiminnanharjoittajan kylmälaitteiden lämpötilojen kirjauslomake ei kuitenkaan ollut tarkastuksella tarkastettavissa. Mitattu tarkastuksella kylmälaitteiden lämpötiloja, jotka olivat asianmukaisia.

Ohjeeksi:

Muistutettu toimijaa asettamaan seurantalomakkeet siten, että kirjaukset voidaan tehdä ja tarvittaessa tarkastaa.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnanharjoittaja kertoo mittaavansa pakastinlaitteiden lämpötiloja kerran viikossa ja kirjaavansa ne ylös. Toiminnanharjoittajan pakastinlaitteiden lämpötilojen kirjauslomake ei kuitenkaan ollut tarkastuksella tarkastettavissa. Mitattu tarkastuksella pakastinlaitteiden lämpötiloja, jotka olivat asianmukaisia.

Ohjeeksi:

Muistutettu toimijaa asettamaan seurantalomakkeet siten, että kirjaukset voidaan tehdä ja tarvittaessa tarkastaa.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on esitettyä tarjoiltavien elintarvikkeiden tiedot (katso liite). Tiedoissa käy ilmi tuotteiden nimet ja tarkasti niiden sisältö. Elintarvikkeissa käytetyn lihan alkuperämaata ei ole näkyvässä tiedoissa. Toimija kertoo, että tämä on aiemmin ollut näkyvillä, mutta menu muutosten vuoksi se on vahingossa tippunut pois. Keskusteltu toimijan kanssa käytetystä lihasta. Toimija käyttää Suomalaista lihaa. Toimija kertoo, että lisää hetimiten menuun näkyviin tuotteissa käytetyn lihan alkuperämaan. Toiminta asianmukaista.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa myytävien tuotteiden markkinointi oli asianmukaista.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkistettu pistokoemaisesti toimijan käyttämiä elintarvikekontaktimateriaaleja (elintarvikeannosten "take-away" -astiat, kahvikupit). Materiaaleissa oli asiaankuuluvat merkinnät niiden soveltuvuudesta elintarvikekäyttöön. Toiminnassa ei huomautettavaa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käyty tarkastuksella läpi toimijalle saapuvien tuotteiden kuormakirjoja. Toimija tarkastaa kirjallisista asiakirjoista saapuneen kuorman ja hävittää asiakirjan. Asiakirjat ovat saatavilla sähköisesti. Jäljitettävyys oli asianmukaista.

Toimija tilaa tuotteensa isoilta toimittajilta, jolloin niiden kuormakirjat ovat tyypillisesti asianmukaisia. Mikäli toimija päättää tilata tuotteita paikallisilta tai pientoimijoilta on tämän varmistuttava, että seuraavat tiedot käyvät ilmi kuormakirjoista.

Ei-eläinperäisten tuotteiden kuormien tiedoista on käytävä ilmi:

- luonnollisen henkilön tai oikeushenkilön, tai yrityksen nimi, joka on toimittanut elintarvikkeen jonka lisäksi vahvasti suositellaan:
 - vastaanottamisten ja lähettämisten päivämäärät
 - elintarvikenimikekohtaiset määrät
 - vastaanotettujen ja lähetettyjen elintarvikkeiden nimikkeet siten, että ne on yhdistettävissä saatuihin tuotteisiin

16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käyty tarkastuksella läpi toimijalle saapuvien tuotteiden kuormakirjoja. Toimija tarkastaa kirjallisista asiakirjoista saapuneen kuorman ja hävittää asiakirjan. Asiakirjat ovat saatavilla sähköisesti. Jäljitettävyys oli asianmukaista.

Toimija tilaa tuotteensa isoilta toimittajilta, jolloin niiden kuormakirjat ovat tyypillisesti asianmukaisia. Mikäli toimija päättää tilata tuotteita paikallisilta tai pientoimijoilta on tämän varmistuttava, että seuraavat tiedot käyvät ilmi kuormakirjoista.

Eläinperäisten tuotteiden kuormien tiedoista on käytävä ilmi:

- tarkka kuvaus elintarvikkeesta
- elintarvikkeen määrä
- elintarvikkeen lähettäjän nimi ja osoite
- erän- tai lähetyksen viite
- lähetyspäivä

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1828160

Valvontakohte • Tillsynsobjekt
Pielaveden keilahalli
 Laaksotie 30, 72400 PIELAVESI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

30.1.2025
 Hyvä •
 Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	19
Hyvä • Bra	2
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 30.1.2025

Oma- ja ulkovalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Hyvä • Bra	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Ohjausta tilojen käytöstä
- Pieniä huomioita elintarvikkeiden varastoinnista

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet
 Tervon kunnan ympäristöterveyspalvelut •
 Tervon kunnan ympäristöterveyspalvelut

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
 viimeistään 14.2.2025 •
 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
 senast 14.2.2025