

Lähetäjä
Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys
Jokikatu 8
80220 JOENSUU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 16.7.2024
Tapahtumatunnus 1752264
Diaarinumero 1023851

Vastaanottaja
PUUMALAN HATSAPURI OY
Urheilukatu 5
00250 HELSINKI

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Kohde PUUMALAN HATSAPURI OY (3150935-2)
Toiminnan nimi Puumalan Hatsapuri Oy
Toiminta Puumalan Hatsapuri Oy/ERF-935
Aika Grilli- tai pikaruokatoiminta
13.7.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Tanja Mähönen
Toimipaikan edustaja Sampsa Luukkanen
Muut tarkastajat Niina Huttunen
Muut läsnäolijat Henkilökuntaa
Tarkastuksen perusteet

Pohjois-Karjalan hyvinvointialueen ympäristöterveydenhuollon jaosto 7.12.2022, § 4 ja 5.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu kirjallinen omavalvontasuunnitelma, joka on sisällöltään riittävä ja asianmukainen.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat siellä harjoitettavaan toimintaan. Tarkastettiin myös toimijan kylmäauto, jossa varastoitii elintarvikkeita.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet ja laitteet ovat hyvässä kunnossa. Jääkaapissa oleva lämpömittari näytti melko korkeaa lämpötilaa verrattuna tarkastajan infrapunälämpömittarin antamiin lukemiin. Keskusteltiin, että toimijan on syytä tarkkailla lämpötiloja myös toisella mittarilla ja tarvittaessa hankkia uusi toimiva mittari.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat puhtaat ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet ja laitteet ovat puhtaat.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin, että karpästen torjumiseen on syytä kiinnittää huomiota ja tarvittaessa asentaa karpäsansoja.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto järjestetty Ilosaarirockin puolesta.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan toiminta on hygieenistä.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste ja sen varustelu on asianmukainen.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on asianmukainen ja siisti työvaatetus.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Muiden tavaroiden/tuotteiden varastointi ja säilytys ei aiheuta elintarviketurvallisuuden heikentymistä. Elintarvikkeiden käyttöajankohdat ovat hallinnassa.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilaseuranta ja -kirjaukset kunnossa.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilahallinta asianmukaista.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa ruoan annostelun aikana ei ole huomautettavaa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin gluteenittomien elintarvikkeiden käsittelystä. Gluteenittomille hatsapureille on varattu oma leikkuri.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeista annetaan lainsäädännön vaatimusten edellyttämät tiedot.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Keskusteltiin yleisesti jäljitettävyyydestä. Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyysperiaatteella "yksi askel taaksepäin ja yksi askel eteenpäin".

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raportin esilläpito on asianmukaista.

Lisätiedot

Tarkastus tehtiin autoon ERF-935 Ilosaarirock-alueella 13.7.2024.

Oiva-tarkastuksella tarkastettiin vain osa elintarvikehuoneistossa tarkastettavista asioista ja asiakokonaisuuksista. Oiva-tarkastuksilla arvioidaan toiminnan elintarviketurvallisuuden tasoa sekä sovellettavan elintarvikelainsäädännön noudattamista. Tarkastetut asiakokonaisuudet on mainittu tarkastuskertomuksessa.

*Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys / terveysvalvonta pyytää teitä vaikuttamaan toimintamme kehittämiseen vastaamalla asiakaspalautteeseen tästä linkistä: [asiakaspalautte](#)
Voit aina antaa palautteesi nimettömänä. Jos haluat, että otamme sinuun yhteyttä, jätä yhteystietosi palautelomakkeelle.*

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

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

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

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 60,00 €

Maksuperusteet

Pohjois-Karjalan hyvinvointialueen ympäristöterveydenhuollon jaosto 4.4.2023 § 22.

Hyväksytyyn valvontasuunnitelmaan perustuvasta tarkastuksesta ja näytteenotosta peritään valvontaan käytetyn ajan mukaan 60,00 € alkavalta tunnilta. Valvontaan käytetty aika lasketaan siten, että tarkastusaika kerrotaan 1,5:llä, jolloin myös tarkastukseen liittyvä suunnittelu ja tarkastuskertomuksen teko tulee huomioitua.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Julkisoikeudelliseen maksuun tyytymätön asianosainen, eli se johon maksu on kohdistettu, voi tehdä kirjallisen oikaisuvaatimuksen.

Oikaisuvaatimus osoitetaan:

Siun sote - Pohjois-Karjalan hyvinvointialue / ympäristöterveydenhuollon jaosto,

Postiosoite: Tikkamäentie 16, 80210 Joensuu

Käyntiosoite: Tikkamäentie 16, Joensuu, M-talo, 3. kerros

Sähköpostiosoite: kirjaamo@siunsote.fi

Puhelinnumero: 013 330 8285

Kirjaamon aukioloaika: arkisin klo 9–14.30

Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän (tupakkalaki 60 päivän) kuluessa maksua koskevan laskun tiedoksisaannista. Perusmaksun osalta oikaisuvaatimus voidaan tehdä 3 vuoden kuluessa maksun määräämistä seuraavan kalenterivuoden alusta.

Oikaisua voi hakea seuraavia palveluita koskevista maksuista:

- elintarvikelain ja terveydensuojelulain mukaiset valvonnan perusmaksut sekä ilmoitusten ja hakemusten käsittelyyn liittyvät maksut
- tupakka- ja lääkelain mukaiset vuosimaksut
- säännöllisen valvonnan tarkastus- ja jälkivalvontamaksut
- näytteenottoon liittyvät maksut.

[Lisätietoja](#)

Tarkastaja

Tanja Mähönen
TERVEYSTARKASTAJA
0504737453
tanja.mahonen@siunsote.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Puumalan Hatsapuri Oy/ERF-935

Liikkuva elintarvikehuoneisto / Mobil livsmedelslokal

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**13.07.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner

16.07.2022

Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles STOivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.07.2024

Omavalvonta /
EgenkontrollTilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, 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 serveringenAllergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet /
Allergi och intolerans orsakande ämnenElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som ska ges om livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsernaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Pohjois-Karjalan YmpäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 26.7.2024 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 26.7.2024