

Lähetäjä
Turun ympäristöterveys
PL 355
20101 TURKU

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 31.3.2025
Tapahtumatunnus 1845203

Vastaanottaja
Anniskelukahvila Tiirikkala
Linnankatu 3
20100 TURKU

Asia Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija Voiveljet Oy (2186080-0)
Kohde Panini
Linnankatu 3, 20100 TURKU
Toiminnan nimi Anniskelukahvila Tiirikkala
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 18.3.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Laura Kankare
Toimipaikan edustaja Janne Lehtomaa, ravintolapäällikkö

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvonnan seurannassa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminnalle on laadittu omavalvontasuunnitelma, joka on yhteinen Tiirikkalan, Paninin ja Vinossa-ravintolan kanssa. Omavalvontasuunnitelma on päivitetty 18.2.2025. Suunnitelmaa ei käyty tarkastuksella yksityiskohtaisesti läpi, mutta tarkastuksella havaittiin, että suunnitelma käsittelee toimipaikan keskeisimmät toiminnot, mutta ei kovin yksityiskohtaisesti. Lämpötilamittaukset ja muut omavalvontakirjaukset kirjataan tabletilla Sensire-järjestelmään.

Tarkastuksella yritettiin tarkastella Sensire-järjestelmän kirjauksia. Tabletin kautta ei kuitenkaan pystytty tarkastelemaan kuin sitä, mitä toimenpiteitä ja mittauksia järjestelmään on ajastettu. Ravintolapäälliköllä ei ollut pääsyä tarkastelemaan tehtyjä kirjauksia.

Tarkastuksen jälkeen ravintolapäällikkö lähetti tarkastajalla Sensiren raportin tammikuun omavalvontakirjauksista, mutta raportti oli vajavainen. Sähköpostin mukaan omavalvontakirjaukset aloitettiin kirjaamaan tarkastuksen jälkeen käsin. Toimintatapaa jatketaan siihen asti, kunnes mittaustulokset ovat saatavilla Sensire-järjestelmästä.

Jatkossa toimijan tulee varmistaa, että toimijan edustajalla on tosiasiallinen pääsy mittaustulosten tarkasteluun ja että kirjauksia tarkastellaan säännöllisesti. Toimijan tulee varmistaa, että kirjaukset tallentuvat järjestelmään.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin katutason asiakastilat, Tiirikkalan keittiö sekä alakerran sosiaalilat ja pyykkihuoltotila. Tarkastetut tilat soveltuvat toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston rakenteiden, pintojen ja tilojen kunto, erityisesti niiden tilojen osalta, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, oli hyvä. Pyykkihuoltotilan ilmastointiputkien pinnoilla oli jonkin verran maalin irtoamista pinnasta.

Elintarvikehuoneistojen pintojen tulee olla siinä kunnossa, että ne ovat helposti puhdistettavissa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoitukseen soveltuvia toimintaan nähden. Lisäksi ne olivat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsi pääasiassa hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys lukuun ottamatta alakerran pyykkihuoltotilaa, jossa oli hieman epäjärjestystä ja ilmanvaihtoputkien päällä pölyisyyttä. Myös alakerran käytävän, joka vie sosiaali- ja pyykkihuoltotilaan, lattia oli pölyinen.

Vaikka alakerran käytävän siivoaminen ei ole ravintolan vastuulla, tulee toimijan ilmoittaa siistimisen tarpeesta asiasta vastaavalle taholle. Tarkastuksen jälkeen ravintolapäällikkö lähetti tarkastajalle kuvan, jossa näkyi, että pyykkihuoltotilan järjestystä ja siisteyttä oli parannettu. Sähköpostin mukaan siivousyrityksen kanssa on sovittu jatkossa viikoittainen siivous pyykkihuoltotiloissa.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tarkastetut pinnat, työvälineet ja laitteet olivat puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Jätehuoltotilan tuholaiistorjunta on kiinteistön puolesta.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä. Jätehuoltotilat ovat yhteiset muiden kiinteistön toimijoiden kanssa. Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti. Toiminta elintarvikehuoneistossa oli järjestetty siten, ettei ristikontaminaatiota tapahdu elintarvikkeiden käsittelyn aikana.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteen varustelu on kunnossa. Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Käsienpesupisteessä on oltava juoksevaa vettä, nestesaippuaa, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä sekä tarvittaessa desinfiointiaainetta.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat puhtaat vaatteet. Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, oli riittävä suojavaatetus.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, oli tehty terveydentilan selvitys. Kirjanpito työntekijöiden terveydentilan selvityksistä oli kunnossa.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella henkilökunta on perehdytetty omavalvontaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Uusien työntekijöiden kanssa käydään läpi omavalvonta ja muut käytännön asiat. Perehdyttämiseen käytetään aluksi 3 työvuoroa ja sen jälkeen perehdyttäminen tapahtuu työn ohella.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa oli varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta oli kunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet säilytetään ja varastoidaan asianmukaisissa olosuhteissa niillä varatuissa paikoissa.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastajan mittarilla mitattuina kylmlaitteiden lämpötilat olivat asianmukaiset. Haastattelun perusteella omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu säännöllisesti Sensire-järjestelmään. Mittaustuloksia ei päästy tarkastuksella tarkastelemaan (katso myös kohta 1.6.).

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastajan mittarilla mitattuina pakastimien lämpötilat olivat asianmukaiset. Haastattelun perusteella omavalvonnan mukaiset lämpötilamittaukset on tehty ja kirjattu säännöllisesti Sensire-järjestelmään. Mittaustuloksia ei päästy tarkastuksella tarkastelemaan (katso myös kohta 1.6.).

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden nimet ovat kirjallisena menussa sekä vitriinissä. Tarkastuksella havaittiin, ettei esillä ollut kylttiä, jossa pyydetäisiin kysymään lisätietoja allergeeneista henkilökunnalta. Tarkastajalle lähetettiin kuitenkin viipymättä tarkastuksen jälkeen kuva tällaisesta kyltistä sekä myös kyltistä, jossa ravintolassa käytetyn raakalihan kerrotaan olevan kotimaista.

Huomiona, että lihan alkuperämaa tulee kertoa maan nimellä (esim. Suomi). Muuttakaa vielä ilmaisuotoa.

Toimipaikassa ilmaistaan annosten soveltuvuus erityisruokavaliioihin lyhenteillä kuten G tai L. Nämä erityisruokavaliomerkinnot ovat vapaaehtoisia, mutta jos niitä käytetään, tulee lyhenteiden selitykset olla asiakkaiden nähtävillä.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Vastaanottokäytänteissä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella vastaanottotarkastuksissa tarkistetaan tilattujen tuotteiden oikeellisuus ja pakkausten sekä tuotteiden eheys. Haastattelun perusteella tuotteet tarkastetaan lähinnä

aistinvaraisesti.

Oma- ja valvontasuunnitelman mukaan saapuvan tavaran lämpötilavaatimukset ja niiden valvonta suoritetaan aistinvaraisesti tarkkaillen sekä lämpötilamittauksin. Ohjeistus on kuitenkin epätasallinen ja oma- ja valvontasuunnitelman vastaanottokäytäntöjä on hyvä tarkentaa (esim. kuinka usein vastaanottolämpötilat mitataan ja kirjataan). Oma- ja valvontasuunnitelman mukaan tulee toimia.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä toimintaansa suhteutettuna tarkoituksenmukainen jäljitettävyysjärjestelmä, josta saatavat elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat johdonmukaisesti saatavilla, helposti luettavia, selkeästi tulkittavia ja elintarvikenimikkeisin yhdistettäviä. Käytännössä toimittajalta saadaan sähköiset kuormakirjat.

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella keskusteltiin toimenpiteistä takaisinvetojen kohdalla. Toimija saa toimittajaltaan monikanavaisesti viestin takaisinvedosta ja vuorossa on aina henkilö, joka on vastuussa takaisinvetoihin reagoimisesta.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja oma- ja valvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haastattelun perusteella pintapuhtausnäytteitä otetaan 1 krt/kk. Kirjanpitoa ei nyt tarkistettu, mutta haastattelun perusteella tulokset ovat olleet hyviä.

Lisätiedot

Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta. Toimijalla on aina vastuu toiminnasta, myös tarkastuksella tarkastamatta jääneiden asioiden osalta. Tarkastuspöytäkirjassa esitetyt asiat tulee huomioida ja korjata. Korjaamatta jättäminen saattaa laskea seuraavaa Oiva-arvosanaa.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

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

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Mikrobikriteeriasetus (Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista)

Maksu 315,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään maksu Turun kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan 08.03.2022 § 111 hyväksymän taksan mukaisesti erikseen lähetettävällä laskulla.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Hyväksytyyn valvontasuunnitelmaan tai taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti. Perustevalitus tehdään Turun hallinto-oikeudelle. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai

maksuunpantu.

Tarkastaja

Laura Kankare
TERVEYSTARKASTAJA
+358449075114
laura.kankare@turku.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1845203

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Anniskelukahvila Tiirikkala

Linnankatu 3, 20100 TURKU • Slottsgatan 3, 20100 ÅBO

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

18.3.2025

Hyvä •
Bra

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt	20
Hyvä • Bra	2
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.3.2025

Oma-valvonta • Egenkontroll	Hyvä • Bra	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnessapito • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
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 käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Hyvä • Bra	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Oma-valvonnan seurannassa pientä huomautettavaa.
- Vastaanottokäytänteissä huomautettavaa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Turun ympäristöterveys •
Åbos miljöhälsöRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 10.4.2025 •Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 10.4.2025