

**LÄHETTÄJÄ****Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos**

Solistinkatu 2

90015 OULUN KAUPUNKI

**Tarkastuskertomus**

Elintarvikevalvonta

**VASTAANOTTAJA****Kellon Lähiruoka**

Kellon Lähiruoka

Pvm 29.10.2018

Tapahtumatunnus 693548

c/o Valma Järvenpää Nikintie 28

90820 KELLO

Asia	<b>Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus</b>
Toimija	Kellon Lähiruoka, 2941815-2
Kohde	Kellon Lähiruoka, c/o Valma Järvenpää Nikintie 28, 90820 KELLO
Aika	19.10.2018

**Läsnäolijat**

Tarkastaja	Pekka Juntunen
Toimijan edustaja	Antti Järvenpää

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1 Omavalvontasuunnitelma****1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus A**

Omavalvontasuunnitelma on laadittu ja päivitetty 22.10.2018.

**1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys A****2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito****2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A**

Elintarvikehuoneisto on jaettu teurastustilaan ja korkeamman hygienian leikkuu- ja pakkaustilaan, josta on kulku kylmiöön. Teurastustilassa on laittiakaivo ja vesipiste on leikkuutilassa, josta veden saa letkulla teurastustilan puhdistamista varten. Ohjeistettiin käyttämään vesipistoolia, jotta hanaa ei tarvitse käydä avaamassa leikkuutilan puolella, ja tiivistämään kulkuaukko leikkuutilaan.

**2.2 Tilojen kunto A****2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A**

Leikkuutilassa on rst-pöydät ja muoviset leikkuulaudat.

**3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus**

<b>3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus</b>	<b>A</b>
<b>3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus</b>	<b>A</b>
Ohjeistettiin kahden puukon käyttöön ja suositeltavaa on hankkia puukkosterilaattori.	
<b>3.7 Sivutuotteiden erilläänpito</b>	<b>A</b>
Sivutuotteet kerätään suojakaukaloihin.	
<b>3.8 Sivutuotteiden jäljitettävyys</b>	<b>A</b>
Sivutuotteet haudataan teurastuksen päätteeksi.	
<b>4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus</b>	
<b>4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus</b>	<b>A</b>
Seurattiin yhden kalkkunan teurastus.	
<b>4.2 Käsihygienia</b>	<b>A</b>
Suojakäsineitä vaihdettiin tarvittaessa.	
<b>4.3 Työvaatteet</b>	<b>A</b>
Leikkuutilan puolelle ohjeistettiin vaihtamaan eri kengät.	
<b>6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta</b>	
<b>6.1 Elintarvikkeiden säilytys</b>	<b>A</b>
Ohjeistettiin sijoittamaan kylmiön ripustustelineet niin, ettei ruhot kosketa seiniä.	
<b>6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet</b>	<b>A</b>
Kylmiön lämpötila kirjataan ylös ja se on ollut lainsäädännön mukainen.	
<b>6.4 Jäähdytys</b>	<b>A</b>
Ruhot jäähdytetään heti teurastuksen jälkeen kylmiössä.	
<b>14 Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit</b>	
<b>14.1 Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit</b>	<b>A</b>
Käsineet olivat soveltuvia.	
<b>16 Jäljitettävyys ja takaisinvedot</b>	
<b>16.7 Vähäriskisen toiminnan sääntöjen noudattaminen</b>	<b>A</b>
Toiminta on hyvin pienimuotoista siipikarjan ja kaniin teurastusta ja lihanleikkuuta. Lihat myydään suoraan kuluttajille ja yhden lähikaupan kautta suoraan asiakkaille.	

**A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono**

## Lisätietoja

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (23/2006)  
Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (852/2004/EY)  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011  
Sivutuotelaki 517/2015  
Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011

**Tarkastusmaksu**

134,00 €

**Maksuperusteet**

Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitoksen johtokunnan 13.6.2018 (§ 87) hyväksymän taksan perusteet ja maksut (ympäristöjohtajan päätös 20.6.2018 § 60) ovat voimassa 1.8.2018 alkaen.

**Tarkastajan tiedot**

Hygieenikko  
Pekka Juntunen  
Puh. 0503680908  
pekka.juntunen@ouka.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Kellon Lähiruoka**

c/o Valma Järvenpää Nikintie 28, 90820 KELLO

Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**19.10.2018**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles STOivallinen /  
Utmärkt

16



Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 19.10.2018**Omaavontasuunnitelma /  
Planen för 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 lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerPakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit /  
Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterialJäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsena

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet  
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitosRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 8.11.2018 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 8.11.2018