

## Vastaanottaja

**Tavaratalo Sauli City**

Hepolamminkatu 37

33720 TAMPERE

**Asia**

Uusintatarkastus

**Toimija**

Kommandiittiyhtiö Sauli Mäkinen (0153478-4)

**Kohde**

Tavaratalo Sauli City

Hepolamminkatu 37, 33720 TAMPERE

**Toiminta**

Ravintolatoiminta

**Aika**

27.2.2019

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Puja Varzeshkhah

**Toimipaikan edustaja**

Sauli Mäkinen

**Muut tarkastajat**

Hanna Lundström

**Tarkastuksen perusteet**

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

**Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet****1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus****Toiminnan arviointi****C = Korjattava****Oivahuomio**

Omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 toimija ilmoitti lähettäneensä omavalvontasuunnitelmansa

Ympäristöterveyteen, mutta tarkkaa ajankohtaa tai edes vuotta toimija ei osannut sanoa. Toimijalla ei ollut edelleenkään esittää omavalvontasuunnitelmaa. Valvontaviranomaisella ei ole arkistointivelvollisuutta elintarvikealan toimijoiden omavalvontasuunnitelmille. Toimijan tulee sen sijaan laatia, säilyttää ja pitää ajan tasalla toimintaansa koskeva omavalvontasuunnitelma.

Ohje:

-Elintarvikealan toimijan on laadittava kirjallinen suunnitelma omavalvonnasta.

Toimijalla tulee olla riittävä omavalvontasuunnitelma elintarviketurvallisuusriskien hallitsemiseksi. Toimijan tulee tietää

elintarvikkeeseen ja sen käsittelyyn liittyvät terveysvaarat ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset kohdat toiminnassaan. Kirjallinen omavalvontasuunnitelma tulee laatia elintarvikehuoneistotoimintaa aloitettaessa, ja se tarkastetaan ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen ensimmäisellä tarkastuksella.

ohjeita omavalvontasuunnitelman tekemiseen löytyy esim.

<https://www.tampere.fi/asuminen-ja-ymparisto/elintarvikevalvonta-ja-ymparistoterveys/elintarvikevalvonta/omavalvonta.html#>

- Omavalvonnan kirjanpitoa on säilytettävä elintarvikkeen käsittelystä tai siihen merkityn vähimmäissäilyvyysajan päättymisen jälkeen vähintään yksi vuosi.

### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

#### 1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

**Oivahuomio** Omavalvontasuunnitelmassa on puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma ei ollut tarkastuksella tarkastettavissa, myöskään omavalvontasuunnitelman mukainen lämpötilojen seuranta ei ollut edelleenkään tarkastettavissa.

Ohje:

- Omavalvontasuunnitelmaan tulee sisällyttää lämpötilaseurannan kirjanpito eli elintarvikkeiden lämpötilat vastaanotettaessa, kylmäsäilytyksen aikana, pakasteverastoinnissa, valmistuksessa ja tarjoilussa.
- Eviran ohjeessa ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (16025/4, päivätty 20.8.2015) on sivuilla 58-59 taulukko elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksista säilytyksen (kylmä ja kuuma) sekä tarjoilun (kylmä ja kuuma) aikana. Ohje löytyy Internetistä seuraavan polun takaa: [www.evira.fi](http://www.evira.fi) -> Tietoa Evirasta -> Ohjeet ja lomakkeet -> Elintarvikkeet -> Elintarvikehuoneistot.
- Omavalvontasuunnitelmaan tulee lisätä elintarvikkeiden vastaanottolämpötilojen, kylmä- ja kuumasäilytyksen sekä jäähdityksen lämpötilarajat.
- Elintarvikehuoneiston kokonaisvaltaisen siisteyden ja puhtauden varmistamiseksi kohteelle tulee laatia siivoussuunnitelma. Siivoussuunnitelmaan on syytä kirjata siivouksen kohde, käytettävät menetelmät ja aineet, kohteen siivoustiheys sekä siivouksen vastuhenkilö.

### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

## 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

**Oivahuomio** Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle, mutta korjaaminen ei ole kiireellistä.  
Leipomon lattia oli paikoittain kulunut, tilat tulee kunnostaa, mutta kunnostaminen ei ole kiireellistä.

Ohje:

- Elintarvikkeiden valmistuksessa, käsittelyssä ja jalostuksessa käytettävien tilojen ja pintojen tulee olla hyväkuntoisia ja helposti puhtaana pidettäviä.

### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

#### 2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **D = Huono**

**Oivahuomio** Kalusteiden, laitteiden tai työvälineiden kunnossapidosta ei ole huolehdittu.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 huomautettiin leipomonpuolella olevien kaikkien kylmiöiden ja pakastimien vanerilattioiden kunnosta, ne olivat erittäin huonossa kunnossa ja tulee korjata tai uusia. Isoimmassa kylmiössä lattia myös jousti ja siihen oli selkeästi kaatunut jotain nesteitä. Lattian alapuolella saattaa olla kosteusvaurio. Tarkastuksen johdosta annettiin elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys korjaussuunnitelman toimittamisesta 31.1.2019 mennessä. Suunnitelmaa ei ollut toimitettu valvontaan uusintatarkastukseen mennessä.

Tarkastuksella 27.2.2019 havaittiin, että kylmiöille ei ollut tapahtunut mitään korjaustoimenpiteitä, mutta toimija ilmoitti korjaavansa yhden kylmiön lattian laittamalla pellinpalasen vanerilevyjen saumakohdan päälle. Tämä ei ole riittävä kunnostustoimenpide.

Lattiat tulee kunnostaa tai uusia siten, että ne ovat helposti puhtaana pidettävät ja pestävät sekä tarvittaessa desinfioitavat.

Kahvilanpuolella olevasta vitriinistä mitattiin edellisellä tarkastuksella +15 celcius astetta ja siellä säilytettiin mm. maitoa. Tällä kertaa lämpötila oli muutaman asteen kylmempi (noin +9 - +13 °C) ja oli virhemarginaali huomioiden lainsäädännössä sallitussa lämpötilassa. Edellisellä tarkastuksella vitriini oli ollut erittäin likainen ja oli kehoitettu siistimään. Vitriinin alapuolella sijaitsevasta säilytystilasta oli siistitty hämähäkinverkot pois. Muutoin vitriiniä ei ollut puhdistettu.

**Valvontatoimenpiteet**

Teettämis- ja keskeyttämisuhka (EtL 68 §)

**3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS****3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio Tilojen puhtaanapito laiminlyöty.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 oli huomautettu tilojen likaisuudesta, tilat olivat erittäin likaiset. Pinttynyttä likaa oli niin laitteissa kuin seinissä ja lattioilla. Elintarvikehuoneistossa oli myös erittäin paljon ylimääräisiä tavaroita.

Tarkastuksen johdosta annettiin elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys huoneiston siivoamisesta ja puhdistamisesta 31.1.2019 mennessä. Tarkastuksella 27.2.2019 ei ollut havaittavissa suuria eroja tilojen siisteystasossa. Pannuhuoneen lattiaa oli hieman lakaistu ja kylmiöissä olevat tavarat olivat laitettu parempaan järjestykseen, mutta vanhoja tuotteita ei silminnähden ollut hävitetty. Annettua määräystä ei siis ollut noudatettu.

Ohje:

Elintarvikehuoneistot on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa. Elintarvikehuoneiston tilat joita käytetään elintarvikkeiden käsittelyyn tai varastointiin tulee siivota perusteellisesti.

Parempaa siivoustasoa tulee myös ylläpitää. Ylimääräiset, elintarvikehuoneistotoimintaan kuulumattomat tavarat tulee siirtää pois elintarvikehuoneistosta.

**Valvontatoimenpiteet**

Teettämis- ja keskeyttämisuhka (EtL 68 §)

**3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus**

Toiminnan arviointi **D = Huono**

Oivahuomio Työvälineet ja laitteet ovat likaisia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 havaittua:

Kahvilan vitriini ja muut laitteet olivat pinttyneen lian peitossa, puiset kaapistot olivat erittäin kuluneet ja osassa ovet olivat jo tippuneet pois. Kahvilan tilat tulee siivota ja laitteet puhdistaa.

Leipomonpuolella laitteet ja niiden kahvat sekä työtasot olivat paikoitellen erittäin likaiset ja pinttyneen lian peitossa.

Leipomon puolella oli kolme uunia joista yhtä käytettiin raakapakasteiden valmistamiseen, uuni tulee siivota. Leipomonpuolelta elintarvikehuoneistonkäytössä oli ainoastaan pieni osuus. Elintarvikehuoneiston käytössä olevalta

puolelta tulee hävittää sinne kuulumattomat tavarat ja se tulee siivota.

Leipomon puolelta, pannuhuoneesta ja varastosta löytyi eläimien ulosteita. Tilat tulee siivota ja haittaeläinten pääsy elintarvikehuoneistoon tulee estää.

Kahvilaa lähempänä olevan kylmiön sisällä haisi erittäin pahalle ja sen lattia oli hajonnut. Toinen kylmiö pidemmällä haisi

myös erittäin pahalle. Kylmiöt olivat ulkoapäin likaiset ja pinttyneen lian peitossa.

Työvälineet ja laitteet joita käytetään elintarvikehuoneistossa tulee siivota asianmukaiseen kuntoon tai uusia.

Tarkastuksen johdosta annettiin elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys välineiden ja laitteiden siivoamisesta ja puhdistamisesta 31.1.2019 mennessä.

Tarkastuksella 27.2.2019 havaittiin, että kahvilan vitriinistä oli siivottu hämähäkin seitit pois ja pannuhuoneen lattiaa oli hieman lakaistu. Nämä eivät olleet riittäviä toimenpiteitä ongelmien ratkaisemiseksi. Muita siivous- ja puhdistustoimia ei ollut tehty, eli annettua määräystä ei ollut noudatettu.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Teettämis- ja keskeyttämisuhka (EtL 68 §)

### **3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi** **C = Korjattava**

**Oivahuomio** Siivousvälineiden säilytyksessä on puutteita.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Siivousvälineiden siisteys ja järjestys on huono.

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 siivousvälinevarastoon ei päässyt. Osa siivousvälineistä oli käytävällä lattialla tai muiden tavaroiden päällä ja osa oli henkilökunnan sosiaalitilassa muiden tavaroiden seassa.

Tarkastuksella 27.2.2019 tilanne oli aivan samanlainen. Elintarvikehuoneistossa ei käytännössä ole asianmukaista paikkaa siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon.

- Toimijalla tulee olla asianmukainen tila siivousvälineiden huoltoa ja säilytystä varten.

- Siivousvälineiden puhtaudesta tulee pitää jatkuvasti hyvää huolta. Siivousvälineet tulee puhdistaa riittävän usein.

Tarvittaessa siivousvälineet tulee uusia.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

### **3.5. Haitta- ja muut eläimet**

**Toiminnan arviointi** **C = Korjattava**

**Oivahuomio** Haittaeläintorjunnassa on puutteita.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 varastosta sekä pannuhuoneesta löytyi paljon jyräjien ulostetta. Toimijan

mukaan ulos on laitettu jyrksijöiden loukkuja, ja myymälässä on ultraäänilaitte. Lintuja ei ruokita.

5 (8)

Tilanne 27.2.2019 ei ollut muuttunut edellisestä tarkastuksesta, mutta pannuhuoneen lattiaa oli hieman lakaistu.

Ohje:

Jyrksijöiden torjunnassa tulisi ensisijaisesti estää jyrksijöiden pääsy tiloihin missä säilytetään tai käsitellään elintarvikkeita. Mikäli tuholaisia ei pystytä pitämään poissa tiloista, tulee toimijan käyttää ulkopuolisen asiantuntijan torjunta/myrkytys palveluja tuholaitosten kitkemiseksi.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

### **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

#### **4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi** **C = Korjattava**

**Oivahuomio** Käsienpesupisteen varustelussa oli puutteita.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 ei leipomon ja kahvilan puolen tiloissa olevista käsienpesupisteistä löytynyt paperia tai saippuaa. Vessojen käsienpesupisteet oli varustettu saippualla ja paperilla.

Uusintatarkastuksella tämä asia ei ollut muuttunut.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

#### **4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi** **C = Korjattava**

**Oivahuomio** Henkilökunnan suojavaatetus on puutteellinen.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella henkilökunnalla ei ollut käytössä päähinettä.

Uusintatarkastuksella asiaan ei ollut tullut muutosta.

Ohje:

- Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla riittävä

suojavaatetus, jota käytetään ainoastaan tässä elintarvikehuoneistossa.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

### **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

#### **6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

**Toiminnan arviointi** **D = Huono**

**Oivahuomio** Elintarvikehuoneistossa säilytetään/varastoidaan elintarvikkeeksi kelpaamattomia elintarvikkeita.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 havaittiin, että lähes kaikissa kylmälaitteissa oli päiväyksen ylittäneitä tuotteita. Osa tuotteista oli puutteellisesti merkitty, esim. hevosenmakkarasta puuttui valmistavan laitoksen tunnus.

Osassa tuotteista oli pelkästään vuosiluku merkitty.

Leipomon puolelta jäätelöpakkasesta löytyi marjoja ja muita epämääräisiä pusseja jossa ei ollut minkäänlaisia merkintöjä. Jäätelöpakkasesta löytyi myös tuotteita missä ei ollut mitään merkintöjä ja ne oli kääritty läpinäkyvään muovikääreeseen tai laitettu kaupasta saatavaan muovikassiin. Leipomon perällä olevasta kylmiöstä löytyi myös merkitsemättömiä elintarvikkeita. Leipomon tiloissa olevissa kylmiöissä säilytettiin elintarvikkeita lattialla. Merkitsemättömät elintarvikkeet, käyttökelvottomat elintarvikkeet ja elintarvikkeet joista on viimeinen käyttöpäivä umpeutunut tulee hävittää. Elintarvikkeita ei saa säilyttää lattialla.

Tarkastuksen johdosta annettiin elintarvikelain 55 §:n mukainen määräys vanhentuneiden ja puutteellisesti merkittyjen elintarvikkeiden hävittämisestä 31.1.2019 mennessä.

Uusintatarkastuksella 27.2.2019 hevosenmakkaroita ei enää löytynyt, mutta muuten asiat olivat ennallaan. Edellisellä tarkastuksella huomautettuihin asioihin ei ollut reagoitu. Annettua määräystä ei siis ollut noudatettu.

Pakkasessa ja kylmiöissä olevia elintarvikkeita /raaka-aineita oli järjestelty uudelleen edellisen tarkastuksen jälkeen siten, että esimerkiksi pakkasessa oli vähemmän elintarvikkeita lattialla. Tästä syystä myös pakkashuoneen lattian huono kunto oli paremmin nähtävissä (ks. kohta 2.3).

### Valvontatoimenpiteet

Elintarvikemääräysten vastaisuuden poistamismääräys EtL 55 §

### 6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **C = Korjattava**

**Oivahuomio** Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaseurannassa on epäkohtia.

### Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella 13.11.2018 tehtyjä havaintoja:

Kylmänä säilytettävistä elintarvikkeista ei ole tehty omavalvonnan mukaisia lämpötilamittauksia.

Kylmälaitteissa on tuotteita, joiden viimeiset käyttöpäivät tai parasta ennen päiväykset ovat ylittyneet. Lisäksi kylmälaitteissa oli tuotteita, joissa ei ollut mitään merkintöjä.

Mikäli kyseessä on lämpötilan lyhytaikainen poikkeama, on lämpötilapoikkeaman lyhytaikaisuuden (enintään 24 h)

osoittamiseksi syytä kirjata ylös myös poikkeaman kesto.

Uusintatarkastuksella kahvilan vitriinin lämpötila oli tarkastajan mittarilla mitattuna +9 - +13 °C, mikä virhemarginaali huomioiden olisi riittävä lämpötila tarjolla pitoon. Tämä ei ole tosin riittävä korjaustoimenpide 6.2 kokonaisuuden korjaamiseksi.

Ohje:

- Lämpötiloissa havaitut poikkeamat tulee korjata.
- Kahvilan vitriinin lämpötila oli +15 celsius astetta tarkastajan mittarilla mitattuna. Vitriinissä oli mm. maitoa
- Esimerkkinä korjaavasta toimenpiteestä voi olla kylmäsäilytyskalusteen säätäminen, laitteen korjauttaminen tai kylmäaineen lisääminen kylmäkoneeseen.
- Kylmälaitteiden lämpötiloja (ts. elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja) tulee seurata säännöllisesti. Lämpötilojen seuraamiseksi tulee käytössä olla lämpötilan mittaustilaite.
- Säilytyksessä ei saa olla merkitsemättömiä elintarvikkeita.
- Varastoiduissa elintarvikkeissa tulee olla merkittynä riittävät tiedot esimerkiksi elintarvikkeen nimi ja valmistuspäivämäärä.

### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

**Oivahuomio**

Oiva-raportin esilläpidossa on puutteita.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Edellisen tarkastuksen Oiva-raportti ei ollut esillä. Uusintatarkastuksella ei tilanne ollut muuttunut.

Ohje:

- Oiva-raportti tulee laittaa asiakkaiden nähtäville, pääsisäänkäynnin yhteyteen, sopivalle korkeudelle ja selvästi havaittavaan paikkaan. Tarkoituksena on, että asiakkaat voivat tutustua raporttiin ennen ostopäätöksen tekemistä.

**Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

**Lisätiedot****Lisätiedot**

Elintarvikevalvontaviranomainen harkitsee ryhtyvänsä elintarvikelain mukaisiin pakkokeinoin edellä mainittujen puutteiden korjaamiseksi. Toimijaa kuullaan edellä mainituista epäkohdista erillisellä kuulemiskirjeellä.

Toiminnan laatu ja laajuus

-  
Elintarvikealan toiminnan nykyinen laatu ja laajuus kohteessa ei ole kunnolla selvinnyt tarkastuksilla. Toimijan mukaan tiloissa ainoastaan kuumennetaan raakapakasteena ostettuja pullia ja tehdään sämpylöitä omaan kahvilaan. Tiloissa on kuitenkin valtava määrä muita raaka-aineita ja elintarvikkeita. Kahvilassa on esim. mainostettu, että myynnissä on täytekakkuja. Leipomotoiminnan on lokakuussa 2014 havaittu olevan niin vähäistä, että se on keskeytetty viranomaisen tietojärjestelmästä. Takatiloissa on kuitenkin tarkastusten yhteydessä tämänkin jälkeen nähty esimerkiksi tuoreita kanamunia sekä kakkupohjia.

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 23/2006

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleinen elintarvikeasetus EPNAs 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleisen valvonta-asetus 882/2004/EY

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

elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

Eviran ohje 16025 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta  
Tartuntatautilaki 1227/2016 ja tartuntatautiasetus 146/2017

**Maksu**

200 €

**Maksuperusteet**

Valvontayksikön hyväksymän taksan mukainen maksu. Elintarvikelaki 23/2006 71 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 19.4.2018, 15 §.

**Tarkastaja**

YMPÄRISTÖINSINÖÖRI  
Puja Varzeshkhah  
0408064763  
puja.varzeshkhah@tampere.fi

8 (8)

**Jakelu**

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1008199

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Sauli Mäkisen leipomon kahvio**

Hepolamminkatu 37, 33720 TAMPERE

Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**27.02.2019**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner

13.11.2018



16.12.2016

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.02.2019**Omavalvontasuunnitelma /  
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 temperaturerOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**Oivallinen /  
Utmärkt

Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

8



Huono / Dålig

4

**Huomiot • Observation**

Omavalvontasuunnitelma ei ole tarkastettavissa. Omavalvontasuunnitelmassa on puutteita.

Tiloissa on tarvetta kunnossapidolle mutta korjaaminen ei ole kiireellistä. Kalusteiden, laitteiden tai työvälineiden kunnossapidosta ei ole huolehdittu.

Tilojen puhtaanapito laiminlyöty. Työvälineet ja laitteet ovat likaisia. Siivousvälineiden säilytyksessä on puutteita. Haittaeläintorjunnassa on puutteita.

Käsienpesupisteen varustelussa oli puutteita. Henkilökunnan suojavaatetus on puutteellinen.

Elintarvikehuoneistossa säilytetään/varastoidaan elintarvikkeeksi kelpaamattomia elintarvikkeita. Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilaseurannassa on epäkohtia.

**Valvontayksikkö**

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)

viimeistään 8.6.2019 /

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)

senast 8.6.2019



## Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1008199

### Huomiot • Observation

Oiva-raportin esilläpidossa on puutteita.