

**Lähtettäjä**  
**Tampereen kaupunki, ympäristöterveys**  
PL 487  
33101 TAMPERE

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 1.3.2024  
Tapahtumatunnus 1672301

**Vastaanottaja**  
**Sushi Academy Oy**  
Metallimiehenkuja 10, 02150 Espoo  
Metallimiehenkuja 10  
02150 ESPOO

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen seurantatarkastus  
**Toimija** Sushi Academy Oy (3149292-5)  
**Kohde** Luckiefun's Sushi Station Westeri  
Tesomankatu 4, 33310 TAMPERE  
**Toiminnan nimi** Luckiefun's Sushi Station Westeri  
**Toiminta** Elintarvikkeiden vähittäismyynti  
**Aika** 28.2.2024

*Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Tuija-Leena Sahlstedt

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

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

#### Oivahuomio

Omavalvonnassa on epäkohtia.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ei ole ohjauksesta, neuvonnasta ja kehotuksista huolimatta toimittanut kohteen omavalvontasuunnitelmaa.

Toimijalle on lähetty sähköpostilla tietoa tarkastusvaatimuksista.

Toimijalla tulee olla järjestelmä, jolla hallitaan toimintaan liittyvät elintarviketurvallisuusriskit. Omavalvontajärjestelmän tulee olla tarkastettavissa, joko kirjallisesti tai haastattelemalla toimijaa.

Toimija vastaa aina omasta toiminnastaan ja siihen liittyvästä omavalvonnasta.

[Ohjeet ja lainsäädäntö - Ruokavirasto](#)

Epäkohta on korjattava välittömästi.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

Kuuleminen ennen päätöstä

Elintarvikevalvonnan seuraamusmaksu EtL 67 §

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

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

#### Oivahuomio

Terveydentilan selvityksissä on epäkohtia.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimija ei ole ohjauksesta, neuvonnasta ja kehotuksista huolimatta toimittanut selvitystä henkilökunnan terveydentilan selvityksistä.

Omavalvontaan tulisi kuulua, että työntekijältä, joka työskentelee elintarvikehuoneistossa ja käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita, vaaditaan **terveydentilan selvitys**

**salmonellatartunnasta** (tartuntatautilaki 1227/2016 ja -asetus 146/2017).

Toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Terveydentilaselvitysten kirjanpidon tulee sisältyä omavalvontasuunnitelmaan ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä voidaan toteuttaa esimerkiksi laatimalla työntekijöistä listaus, johon merkitään tehdyn terveydentilaselvityksen päivämäärä, mahdollisen salmonellatutkimuksen tulos ja vastuuhenkilön kuittaus.

Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi, kuinka työntekijöiden terveydentilan selvitys työsuhteen alussa järjestetään (työterveyshuollon tai terveystieteiden keskuksen lääkärin tai hoitajan tekemä haastattelu), missä ja miten tietoa terveydentilan selvityksistä säilytetään ja keneltä se vaaditaan.

Tartuntatautilain (1227/2016) ja -asetuksen (146/2017) mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä ettei tällä ole salmonellatartuntaa kun henkilö työskentelee elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa käsitellään pakkaamattomia, kuumentamattomia tarjottavia elintarvikkeita.

Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveystieteiden keskuksen lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun yhteydessä työntekijälle korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä, kuten että oireisena ei olla töissä, työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista ja hyvän käsihygienian merkitystä työssä korostetaan ja siihen koulutetaan. Todistus terveydentilan selvityksestä on vapaamuotoinen.

Laboratoriotutkimus tehdään jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti. Laboratoriotutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen.

Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Selvitys vaaditaan ennen palvelussuhteen alkamista tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta). Henkilökunnan terveydentilaselvityksistä annetaan tarkempia ohjeita THL:n ohjeessa Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi.

Epäkohta on korjattava välittömästi.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

Kuuleminen ennen päätöstä

Elintarvikevalvonnan seuraamusmaksu EtL 67 §

#### **4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus**

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

##### **Oivahuomio**

Henkilökunnan perehdytyksessä on epäkohtia.

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija ei ole ohjauksesta, neuvonnasta ja kehotuksista huolimatta toimittanut selvitystä henkilökunnan perehdytyksestä.

Omavalvontaan tulisi kuulua henkilökunnan asianmukainen perehdytys tehtäviinsä.

Epäkohta on korjattava välittömästi.

Henkilöillä (kohteessa 1 henkilö) on työtehtäviä, joissa väärä toimintatapa vaarantaa elintarvikeeturvallisuutta.

Elintarvikealan toimijat (valmistaja, maahantuojat, markkinoijat) valvovat valmistamiensa ja myymiensä elintarvikkeiden määrätysten mukaisuutta. Elintarvikeketjun jokaisessa vaiheessa tulee tunnistaa allergeenit ja varautua virhetilanteisiin.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

Kuuleminen ennen päätöstä

Elintarvikevalvonnan seuraamusmaksu EtL 67 §

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

##### **6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

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

##### **Oivahuomio**

Elintarvikkeiden lämpötilojen seurannassa on epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Toimija ei ole ohjauksesta, neuvonnasta ja kehotuksista huolimatta toimittanut selvitystä sushien kierron seurannasta ja lämpötilahallinnasta. Asiat ovat olennaisia toimipaikan omavalvonnassa.

Liian pitkä tarjolla pitoaika voi aiheuttaa vaaraa terveydelle. Osa tuotteista myös pakataan rasiamyntiin. Sushien valmistusprosessin ja tarjolla pitoajan/myyntiajan seurantaan tulee olla asianmukainen menettelytapa.

Epäkohta on korjattava välittömästi.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

Kuuleminen ennen päätöstä

Elintarvikevalvonnan seuraamusmaksu EtL 67 §

**Lisätiedot****Oiva-raportin esilläpito**

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

Yritysten tulee myös linkittää oiva-raportit verkkosivuille silloin, kun yritys markkinoi siellä elintarvikkeita.

Ohjeet yrityksille oiva-raportin esillepanosta löytyy osoitteesta:

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/raportin+esillepano/>

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 297/2021

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 852/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetus 625/2017/EY

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus lisäaineista (EY) N:o 1333/2008

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

Ruokaviraston ohje elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 2073/2005 soveltaminen

Tartuntatautilaki 1227/2016 ja tartuntatautiasetus 146/2017 muutoksineen

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017

Hallintolaki 434/2003 31 - 34 §, 36 §, 37 §, 39 §, 42 §

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös jaoston toimivallan

siirtämisestä ympäristöterveyden viranhaltijoille 23.2.2023, § 7

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös Tampereen

ympäristöterveyden taksan hyväksymisestä 23.2.2023, § 6

[Registered food premises - Finnish Food Authority \(ruokavirasto.fi\)](https://www.ruokavirasto.fi/en/registered-food-premises)

**Maksu** 200,00 €

**Maksuperusteet**

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 23.2.2023, 6 §

**Tarkastaja**

Tuija-Leena Sahlstedt

ELINTARVIKETARKASTAJA

+358408016257

tuija-leena.sahlstedt@tampere.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

**Luckiefun's Sushi Station Westeri**

Tesomankatu 4, 33310 TAMPERE

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****28.02.2024****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

16.01.2024



21.11.2023

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

Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

4

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.02.2024**Omavalvonta /  
EgenkontrollHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Omavalvonnassa on epäkohtia.

Terveystilan selvityksissä on epäkohtia. Henkilökunnan perehdytyksessä on epäkohtia.

Elintarvikkeiden lämpötilojen seurannassa on epäkohtia.

**Valvontayksikkö**

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 11.3.2024 /Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 11.3.2024