

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 17.1.2024  
Tapahtumatunnus 1657082

**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** 16.1.2024

*Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Tuija-Leena Sahlstedt

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** C = Korjattava

#### Oivahuomio

Omavalvonnan riittävyudessa ja kattavuudessa on puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Aiemmalla tarkastuksella pyydettyä omavalvontasuunnitelmaa ei ole toimitettu.

Omavalvontajärjestelmästä esim. kalojen jäädytyksestä/ laadusta tai tuotteiden kierrosta ei osattu kertoa. Työntekijä esitti pH mittaustuloksia ja epäselväksi jäänyttä lämpötilakirjanpitoa. Omavalvontasuunnitelmaa ei kohteessa esitetty.

Toiminta on vaatimusten mukaista kun:

- Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa.
- Tukijärjestelmässä on kaikki vaadittavat ohjelmat.
- Omavalvontajärjestelmä kattaa kaikki elintarvikkehuoneiston tilat ja toiminnot.
- Vaarojen arviointi on tehty kaikille prosesseille ja tuoteryhmillä.
- Hallintapisteet ja hyvät toimintatavat on määritetty.
- Mahdolliset kriittiset hallintapisteet ja kriittiset rajat on määritetty.
- Seurantamenettelyt ja korjaavat toimenpiteet on määritetty.
- Todentamiskäytännöt on määritetty.
- Omavalvontajärjestelmä on päivitetty olennaisten muutosten jälkeen, omavalvonnan toimivuus on validoitu ennen käyttöönottoa ja se on tarvittaessa uudellevalidoitu.
- Lainsäädännössä tutkittavaksi edellytetyt omavalvontanäytteet tutkitaan Ruokaviraston hyväksymässä laboratorioissa ja hyväksynnän piiriin kuuluvalla menetelmällä.

Toimijan tulee lähettää kirjallinen selvitys asian hoitamisesta kohteen tarkastajalle 17.2.2024 mennessä.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

**Toiminnan arviointi** C = Korjattava

**Oivahuomio**

Terveystilan seurannassa on epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Aikaisemmin annettua kehotusta ei ole noudatettu.

Henkilöillä, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee olla terveydentilan selvitys.

–Kirjanpito on esitettävä tarkastuksen yhteydessä.

Toimijan tulee lähettää kirjallinen selvitys asian hoitamisesta kohteen tarkastajalle 17.2.2024 mennessä.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

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

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

**Oivahuomio**

Henkilökunnan osaamisessa on epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Toimipaikassa ei ollut suomea, ruotsia tai englantia puhuvaa henkilökuntaa (1 henkilö töissä). Asiakkaille ei kyetä antamaan tarvittaessa lisätietoja esim. tuotesisällöstä tai tuotteiden jäljitettävyydestä. Lämpötiloja mitattiin pintalämpömittarilla minkä lukema oli 56.6 astetta, epäselväksi jäi mitä lukemia kirjattiin omavalvontakirjanpitoon.

Elintarvikkeita käsitteleviä henkilöitä tulee ohjata ja kouluttaa elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

Toimijan tulee valvoa että työntekijät noudattavat annettuja ohjeita.

Henkilökunta tulee perehdyttää toimipaikan omavalvontaan.

Omavalvonnalla tulee olla riittävästi tehtävään koulutettu ja nimetty vastuuhenkilö. Vastuuhenkilön tulee olla paikan päällä kohteessa.

Toimijan tulee lähettää kirjallinen selvitys asian hoitamisesta kohteen tarkastajalle 17.2.2024 mennessä.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA****6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

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

**Oivahuomio**

Lämpötilahallinnassa on epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Sushien lämpötilaseuranta ja tarjolla pitoaika jäivät edelleen epäselviksi.

Kylmässä säilytettäväksi tarkoitetun elintarvikkeen jäähdytys on aloitettava välittömästi valmistuksen jälkeen ja elintarvike on jäädytettävä kyseisen elintarvikkeen säilytyslämpötilavaatimuksen mukaiseen lämpötilaan enintään neljässä tunnissa.

Toimijan on huolehdittava tuotteiden kierron seurannasta ja asianmukaisista myyntilämpötiloista välittömästi. Seurannasta on tehtävä kirjanpitoa, ja kirjanpidon on oltava tarkastettavissa kohteessa.

Toimijan tulee lähettää kirjallinen selvitys asian hoitamisesta kohteen tarkastajalle 17.2.2024 mennessä.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

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

Oiva-raportti tulee laittaa asiakkaiden nähtäville, pääsisäänkäynnin 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 16.12.2021 § 26,

Tampereen ympäristöterveyden valvontasuunnitelman 2020–2024 päivitys vuosille 2022-2024

Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös Tampereen

ympäristöterveyden taksan hyväksymisestä 23.2.2023, § 6

**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****16.01.2024****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

21.11.2023

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.01.2024**Omavalvonta /  
EgenkontrollHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

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

Hyvä / Bra

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

4



Huono / Dålig

**Huomiot • Observation**

Omavalvonnan riittävydessä ja kattavuudessa on puutteita.

Terveydentilan seurannassa on epäkohtia. Henkilökunnan osaamisessa on epäkohtia.

Lämpötilahallinnassa on epäkohtia.

**Valvontayksikkö**

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 27.1.2024 /Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 27.1.2024