

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 11.12.2023  
Tapahtumatunnus 1656453

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

### Asia

**Toimija** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Kohde** Sushi Academy Oy (3149292-5)  
Luckiefun's Sushi Station Westeri  
Tesomankatu 4, 33310 TAMPERE  
**Toiminnan nimi** Luckiefun's Sushi Station Westeri  
**Toiminta** Elintarvikkeiden vähittäismyynti  
**Aika** 21.11.2023

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Tuija-Leena Sahlstedt

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** C = Korjattava

#### Oivahuomio

Omavalvonnan riittävydessä ja kattavuudessa on puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

##### Toimijan tulee varmistaa että:

Omavalvontajärjestelmä on tarkastettavissa.

Tukijärjestelmässä on kaikki vaadittavat ohjelmat.

Omavalvontajärjestelmä kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot.

Vaarojen arviointi on tehty kaikille prosesseille ja tuoteryhmille.

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 uudelleenvalidoitu.

Lainsäädännössä tutkittavaksi edellytetyt omavalvontanäytteet tutkitaan Ruokaviraston hyväksymässä laboratoriossa ja hyväksynnän piiriin kuuluvalla menetelmällä.

Omavalvontasuunnitelma/omavalvontaan liittyvät ohjeet on toimitettava 5.1.2024 mennessä kohteen tarkastajalle, tuija-leena.sahlstedt@tampere.fi.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

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

### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**  
**Oivahuomio**

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneiston tiloissa on oltava riittävä määrä asianmukaisesti sijoitettuja ja käsienpesuun tarkoitettuja vesipisteitä.

Elintarvikkeiden pesuun käytettävät vesipisteet on tarvittaessa erotettava käsienpesuun tarkoitetuista vesipisteistä.

Keittiössä on suositeltavaa olla vähintään yksi vesipiste astianpesua varten, yksi vesipiste käsienpesua varten ja yksi vesipiste ruoanvalmistusta varten.

### **2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet**

**Toiminnan arviointi B = Hyvä**  
**Oivahuomio**

Työvälineissä on pientä kuluneisuutta ja uusimistarvetta.

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Leikkuulauta erittäin kulunut ja myös pinttynyt. → Leikkuuvalustojen tulee olla puhdistettavissa.

### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

## **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

### **3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi B = Hyvä**  
**Oivahuomio**

Keittiön tilojen siivouksessa on pieniä puutteita.

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Keittiö tulee pitää siistinä kaikilta osin huomioiden mm. vetolaatikostojen puhtaus. Siivousvälineet tulee säilyttää asianmukaisesti.

### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

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

### **4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta**

**Toiminnan arviointi C = Korjattava**  
**Havainnot ja toimenpiteet**

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 terveyskeskuksen 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 tarjoiltavia elintarvikkeita.

Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveyskeskuksen 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.

Terveydentilan selvitys vaaditaan niiltä henkilöiltä, jotka käsittelevät sellaisia pakkaamattomia elintarvikkeita, joita ei kuumenneta ennen niiden myyntiä tai tarjoilua ja joiden välityksellä salmonellatartunta voisi levitä. On hyvä huomioida, että elintarvike voi saastua salmonellabakteerilla myös kuumennuksen jälkeen, minkä vuoksi terveydentilan selvitys vaaditaan myös niiltä henkilöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita kuumentamisen 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 21/2017 Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi.

Kirjanpidon tulee olla kohteessa tarkastettavissa 1.1.2024 alkaen.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

#### **4.6. Hygieniosaamisen todentaminen**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Työntekijällä oli Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi.

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

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

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

**Oivahuomio**

Valmistusprosessin lämpötilahallinnassa on epäkohtia.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Sushia valmistetaan buffet-pöytään.

Sushin lämpötilat olivat pääosin noin +14 asteisia. Sushien kiertoajasta ei ole seurantatietoa, joten sushien lämpötilojen tulee olla alle 6 °C.

→ tulee kuvata omavalvonnassa tai olla selkeästi ohjeistettuna työntekijöille

Kohteessa säilytettiin riisiä noin 40 asteisena. Käyttöajasta ei ollut tietoa.

→tulee kuvata omavalvonnassa tai olla selkeästi ohjeistettuna työntekijöille.

Epäkohdat on korjattava heti.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

Kehotus

### **7. MYYNTI JA TARJOILU**

#### **7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia**

**Toiminnan arviointi**                      **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Myytävien elintarvikkeiden pisarasuojauksessa on huomautettavaa.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Pakkaamattomat, helposti pilaantuvat elintarvikkeet tulee myydä ja tarjoilla siten, että ne ovat riittävästi suojattuna saastumiselta.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**Maksu** 360,00 €

**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**21.11.2023**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST Oivallinen /  
Utmärkt 2 Hyvä / Bra 3 Korjattavaa /  
Bör korrigeras 2 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.11.2023

Omavalvonta /  
Egenkontroll Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /  
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhet Henkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildning Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturer Myynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringen 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

## Huomiot • Observation

Omavalvonnan riittävydessä ja kattavuudessa on puutteita.

Työvälineissä on pientä kuluneisuutta ja uusimistarvetta.

Keittiön tilojen siivouksessa on pieniä puutteita.

Valmistusprosessin lämpötilahallinnassa on epäkohtia.

Myytävien elintarvikkeiden pisarasuojauksessa on huomautettavaa.

Valvontayksikkö  
Tampereen kaupunki, ympäristöterveysRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 21.12.2023 /  
Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 21.12.2023