

LÄHETTÄJÄ

Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut

PL 500

00099 HELSINGIN KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Heikki & Ilkka & Sauli Oy

Kolmen Kaverin Jäätelö Oy

Pvm

19.7.2017

Tapahtumatunnus

524856

Keinulaudantie 5

00940 HELSINKI

Asia	<b>Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus</b>
Toimija	Kolmen Kaverin Jäätelö Oy, 2484220-2
Kohde	Heikki & Ilkka & Sauli Oy, Keinulaudantie 5, 00940 HELSINKI
Aika	12.07.2017

### Läsnäolijat

Tarkastaja	Minna Ristiniemi
Elintarvikehuoneiston edustajat	Micael Saranpää
Muut läsnäolijat	vs. hygieenikkoeläinlääkäri Jenni Luukkanen
Tarkastetut toiminnot	Kyseessä oli säännöllisen valvonnan maksullinen tarkastus, jonka ajankohta oli sovittu ennalta. Tarkastuksella kierrettiin jäätelötehtaan tilat ja tarkastettiin omavalvontaa.

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1 Omavalvontasuunnitelma

#### 1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

Valvontaviranomaiselle toimitettiin ennen tarkastusta päivitetty omavalvontasuunnitelma (versio 1.9. 10.7.2017).

#### 1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys **A**

Omavalvontasuunnitelmaan tulee lisätä vielä:

- kunnossapitosuunnitelma
- ruokamyrkytysten käsittely ja ilmoittaminen viranomaiselle
- pakkausmerkinnät
- näytteenottosuunnitelmassa pitää huomioida mikrobikriteeriasetuksen soveltamisohjeen (Eviran ohje No 2073/2005) vaatimukset

Nämä tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.

## 2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

### 2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan A

### 2.2 Tilojen kunto A

Tiloissa on jonkin verran kuluneisuutta, mikä tulee huomioida kunnossapitosuunnitelmassa.

- lähtevän tavaran oven edustan lattia on kulunut

- keittiössä maali lohkeilee seinästä yhdessä kohdassa

- tuotantotilan lattiassa on vaurioita uuden ja vanhan lattiapinnoitteen yhtymäkohdassa

- lähtevän tavaran oven alareunan tiiviste ei ole täysin tiivis: haittaeläimet voivat päästä tätä kautta elintarvikehuoneistoon.

Tämä tulee korjata pikaisesti.

### 2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet A

## 3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

### 3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus A

Keittiössä ilmanvaihtoputkistojen ja johtojen päällä on likaa: nämä tulee puhdistaa esim kesäseisokin aikana.

### 3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus A

### 3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus A

## 4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

### 4.2 Käsihygieniat A

Käsienpesupisteet oli varustettu asianmukaisesti.

### 4.3 Työvaatteet A

### 4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta A

Yritys toimitti kirjanpidon henkilökunnan terveydentilan seurannasta tarkastuksen jälkeen.

### 4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus A

On suositeltavaa kirjata ylös uusien työntekijöiden perehdytys sekä henkilökunnan koulutus.

### 4.6 Hygieniaoasaamisen todentaminen A

Yritys toimitti kirjanpidon henkilökunnan hygieniaoasaamisesta tarkastuksen jälkeen.

## 5 Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniat

### 5.1 Tuotannon riskihallinta A

Jäätelönvalmistuksen kriittiseksi valvontapisteeksi on määritetty kermamassan/kookosmassan pastörointi. Lämpötilan kirjaus tehdään valmistusraporttiin eräkohtaisesti. Omavalvontasuunnitelman kohdassa 3.2. pastöroinnille on annettu raja-arvot 67 C 30 minuuttia, mutta kohdan 3.6 vuokaaviossa raja-arvot ovat 65 C 30 min. Kriittisellä valvontapisteellä voi olla ainoastaan yksi raja-arvo tai lämpötila-aika-yhdistelmä. Kriittisen raja-arvon lisäksi voi olla asetettu erillinen tavoitearvo (esimerkiksi kriittinen raja-arvo 65/30 ja tavoitearvo 67/30). Jos kriittiseksi raja-arvoksi on määritetty aika-lämpötilayhdistelmä, tulee lämpötilan ohella kirjata myös aika.

## 6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

### 6.1 Elintarvikkeiden säilytys A

### 6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet A

## 10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

### 10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio A

## 11 Elintarvikkeiden koostumus

### 11.1 Lisäaineet, aromit ja entsyymit **A**

Yritys käyttää jäätelön valmistuksessa lisäaineena ainoastaan Johanneksen leipäpuujauhetta E410. Lisäainesäkissä oli asianmukaiset pakkausmerkinnät. Valvojalle toimitettiin lisäaineen tuotespesifikaatio, joka oli asianmukainen.

## 13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

### 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät **A**

Tarkastettiin pakkausmerkintöjä seuraavien tuotteiden osalta: Valkosuklaa&suklaa&Nougat-Granola, Laktoositon Vanilja ja Paahdettu pähkinä&kinuski.

- pakkausmerkinnöissä ei ole mainittu elintarvikkeen nimeä = jäätelö, tämä ei aiheuta epäselvyyden vaaraa, mutta "Jäätelö" olisi suositeltavaa lisätä pakkausmerkintöihin (esim Laktoositon vanilja jäätelö)
- ravintosisältöä ei ole ilmoitettu Elintarviketietoasetuksen mukaisesti
- lisäaineet ilmoitetaan käyttötarkoitusta osoittavalla ryhmänimellä, jota täydennetään lisäaineen omalla nimellä tai numerotunnuksella: johanneksenleipäpuujauheen ryhmänimi tulee merkitä näkyviin (sakeuttamis- tai stabilointiaine)
- kun ainesosan määrää on korostettu tuotteen nimessä, tulee ainesosan määrä ilmoittaa (esimerkiksi paahdettu pähkinä & kinuski jäätelön ainesosaluettelossa tulee ilmoittaa pähkinäsekoituksen määrä tuotteesta prosentteina)
- jos ainesosaa on käytetty ainoastaan pieninä määrinä maustamiseen (esimerkiksi vanilja), sen määrää ei tarvitse ilmoittaa

### 13.2 Ravintoarvomerkitä **A**

Tuotteiden ravintoarvomerkinnot ovat vanhan lainsäädännön mukaiset ja siirtymäaika umpeutui 13.12.2016. Ravintoarvomerkitä tulee tehdä EU:n elintarviketietoasetuksen mukaisesti.

## 14 Pakkaus- ja elintarviketähtäimateriaalit

### 14.1 Pakkaus- ja muut elintarviketähtäimateriaalit **A**

Tarkastettiin pakkausmateriaalien vaatimustenmukaisuustodistuksia:

- ArtaPlast, muoviset pakkausmateriaalit, dokumentti asianmukainen
- Innova Supply & Services GmbH, kartonkinen materiaali

Lainsäädännössä on säädetty vaatimustenmukaisuustodistuksen sisällöstä tarkemmin muovisten tarvikkeiden osalta. Kartongista/paperista valmistettujen kontaktimateriaalien vaatimustenmukaisuustodistusten sisällölle on kuitenkin suositus ja tästä lähetetään erillinen dokumentti sähköpostilla.

## 16 Jäljitettävyyden ja takaisinvedot

### 16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyyden **A**

Tuotantokirjanpitoon merkitään myös käytettyjen raaka-aineiden eräkoodit, joten myös sisäinen jäljitettävyyden toteutuu.

### 16.6 Takaisinvedot **A**

Yrityksellä ei ole ollut tarvetta takaisinvetoihin. Koska yrityksellä on käytössä eräkohtainen valmistuskirjanpito ja lähetettävien tuotteiden kirjanpito, takaisinveoto voidaan toteuttaa erätasolla.

## 17 Elintarvikkeiden tutkimukset

### 17.1 Omavalvontasuunnitelman mukainen näytteenotto **A**

Yrityksellä on sopimus näytteenotosta MetropoliLab Oy:n kanssa. Tutkimustodistuksia oli tarkastettavissa. On suositeltavaa laittaa tulokset esim. taulukkomuotoon, jolloin tulosten seuraaminen ja tarkastaminen on helpompaa.

## 18 Oiva-raportin esilläpito

### 18.1 Oiva-raportin esilläpito **A**

Yrityksen internetsivuilla on linkki oiva-raporttiin.

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

## Lisätietoja

### TOIMENPITEET

Omavalvontasuunnitelmaan tulee lisätä kohdassa 1.2. mainitut asiat. HACCP-järjestelmän kriittisen valvontapisteen raja-arvoja tulee tarkentaa (kohta 5.1.). Kunnossapitosuunnitelmaan tulee lisätä tarkastuksella havaittujen epäkohtien korjaaminen (kohta 2.2.).

Tuotteiden pakkausmerkinnät tulee korjata seuraavaan painatuserään (kohdat 13.1. ja 13.2.). Tiedot pitää korjata myös kaikkeen markkinointimateriaaliin.

Epäkohtien korjaaminen tarkastetaan seuraavalla suunnitelmallisella tarkastuksella. Lisäksi tarkastetaan haittaeläintorjunta, joka ei ollut tällä tarkastuksella tarkastettavissa.

## Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta  
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)  
Hallintolaki (434/2003)  
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)

## Tarkastusmaksu

260,00 €

## Maksuperusteet

Laskutusperuste: Elintarvikelaki (23/2006) 71 §: Helsingin kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.1.2017 (370 §, 13.12.2016)

## Tarkastajan tiedot

Kaupungineläinlääkäri  
Minna-Kaisa Ristiniemi  
Puh. 09 3101635  
minna.ristiniemi@hel.fi



















Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Heikki & Ilkka & Sauli Oy**

Keinulautantie 5, 00940 HELSINKI

Tarkastetut toiminnot • Kontrollerade verksamheter

Kyseessä oli säännöllisen valvonnan maksullinen tarkastus, jonka ajankohta oli sovittu ennalta. Tarkastuksella kierrettiin jäätelötehtaan tilat ja tarkastettiin omavalvontaa.

<b>Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion</b>  <b>12.07.2017</b>   <b>Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner</b>	<b>Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.07.2017</b> Omavalvontasuunnitelma / Planen för 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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien  Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer  Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen  Elintarvikkeiden koostumus / Livsmedlens sammansättning  Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel  Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial  Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelserna  Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna  Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation 
<b>Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST</b>  Oivallinen / Utmärkt 25  Hyvä / Bra  Korjattavaa / Bör korrigeras  Huono / Dålig	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

<b>Huomiot • Observation</b>

<b>Valvontayksikkö • Övervakningsenhet</b> Helsingin kaupunki, ympäristöpalvelut Helsingfors stad, miljötjänster	Raportti julkaistaan sivulla <a href="http://www.oivahymy.fi">www.oivahymy.fi</a> viimeistään 29.7.2017 / Rapporten publiceras på sidan <a href="http://www.oivahymy.fi">www.oivahymy.fi</a> senast 29.7.2017
--	--