

Lähetäjä
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys
 PL 487
 33101 TAMPERE

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 12.7.2022
 Tapahtumatunnus 1443801

Vastaanottaja
Koski Pintxo
 Koskikatu 7
 33100 TAMPERE

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Txoko Restaurantes Finland Oy (2964615-5)
Kohde Koski Pintxo
 Koskikatu 7, 33100 TAMPERE
Toiminnan nimi Koski Pintxo
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 6.7.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Terhi Sankelo
Toimipaikan edustaja Mikko Reinikka

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omaevalvontasuunnitelma lähetettiin sähköpostilla tarkastuksen jälkeen.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Hiuksia suojaavaa päähinettä tulee käyttää keittiötyössä.

Henkilöllä, joka elintarvikehuoneistossa käsittelee helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, tulee olla riittävä suojavaatetus, jota käytetään ainoastaan tässä elintarvikehuoneistossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilaseurantaa on tehty exceliin marraskuusta 2020 lähtien. Excel lähetettiin tarkastajalle sähköpostilla tarkastuksen jälkeen.

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpimät ruuat valmistetaan tilauksesta

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Myyntivitriinin alkupalatuotteiden lämpötila oli tarkastushetkellä tarkastajan pintalämpömittarilla mitattuna + 11 °C, mutta laitteen näyttö näytti 4,5 °C. Jos tuotteiden lämpötila nousee säilytyksen aikana maksimissaan 12 °C:seen, saa niitä pitää tarjolla korkeintaan 4 tuntia. Tavoitelämpötila on kuitenkin + 6 °C. Vitriinin lämpötilaa on seurattu ja alkupalatuotteita on vähän kerrallaan vitriinissä tarjolla.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeesta ilmoitetuissa tiedoissa oli puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Menussa ei ole merkitty allergisoivia aineita tai alla olevaa lausetta "**lisätietoa allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista saa henkilökunnalta**". Myös käytettävän lihan alkuperä tulee ilmoittaa asiakkaalle kirjallisesti.

Tarjoilupaikassa tarjolla olevista pakkaamattomista elintarvikkeista tulee antaa seuraavat tiedot:

- nimi (kirjallisesti)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä
- aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot voidaan vähittäismyynti ja tarjoilupaikassa antaa myös suullisesti, jos elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tai vastaavassa ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavilla pyydetessä henkilökunnalta, esimerkiksi tekstillä ”**lisätietoa allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista saa henkilökunnalta**”. Tämän lisäksi tietojen on oltava kirjallisessa tai elektronisessa muodossa. Tästä poiketen kirjallisesti tulee ilmoittaa tieto elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta vähittäismyyntipaikassa ja elintarvikkeen nimi sekä aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tarjoilupaikassa.

Tarjoilupaikoissa aterian ainesosana käytettävän lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti 1.5.2019 alkaen

Alkuperämaan voi esittää esimerkiksi ruokalistassa tai taulussa. Ilmoittamisvelvollisuus koskee tarjoilupaikoissa aterian ainesosana käytettävää tuoretta, jäädytettyä ja jäädytettyä lihaa. Lihalajit, joiden alkuperämaa tulee ilmoittaa, ovat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha. Alkuperämaan ilmoittaminen koskee myös jauhelihaa.

Asetus ei koske tarjoilupaikkoihin tulleita, aterian raaka-aineena käytettyjä raakaliha- tai lihavalmisteita. Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata.

Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa ilmoitetaan tarjoilupaikassa ilmaisulla: ”alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)”. Jos lihan alkuperämaata ei tiedetä maan tarkkuudella, käytetään esimerkiksi ilmaisua ”EU” tai ”ei-EU”.

Esimerkkejä:

- broilerin rintafilee (alkuperämaa Suomi) tai broilerin rintafilee (Suomi)
- broilerin rintafilee (muu kuin EU) ja broilerin rintafilee (EU), jos broilerin alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

Oiva-raportin on oltava esillä elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, sen välittömässä läheisyydessä tai muussa kuluttajan kannalta sopivassa paikassa siten, että se on kuluttajan helposti luettavissa. Oiva-raportti tulee linkittää nähtäväksi myös yrityksen omille verkkosivuille, mikäli yritys markkinoi sivuillaan elintarvikkeita. Linkki tulee tehdä näkyväksi ja helposti havaittavalle paikalle verkkosivuston avaussivulle. Lisätietoja saa oivahymy.fi -sivustolta. <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/>

Kaikki Oiva-raportit julkaistaan oivahymy.fi -sivustolla.

Taksa

Tarkastusmaksun suuruus määräytyy valvontakohtetyypin ja siihen keskimäärin kuluva tarkastusajan sekä kuntaliiton ohjeen mukaisen 80 euron tuntihinnan perusteella. Valvontakohteiden tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastukseen liittyvät kirjalliset työt. Tarkastusmaksun lisäksi laskutetaan tarkastuskohtainen käyntimaksu, joka on suuruudeltaan 40 euroa.

Maksutaksa ja perustevalitusohje löytyvät osoitteesta
<https://www.tampere.fi/organisaatio/ymparistoterveysyksikko>

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

Eviran ohje 16025 ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta

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

Eviran ohje 10501 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista, komission asetuksen (EY) No 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 3.6.2021 § 11

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 16.12.2021, 27 §

Maksu 280,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 16.12.2021, 27 §

Tarkastaja

Terhi Sankelo
YMPÄRISTÖINSINÖÖRI
050 5377826
terhi.sankelo@tampere.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Koski Pintxo

Koskikatu 7, 33100 TAMPERE

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

06.07.2022





**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


10.09.2019




**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt 19

 Hyvä / Bra 2

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.07.2022

Omaavontasuunnitelma / 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 lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Työvaatteiden käytössä on pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeesta ilmoitetuissa tiedoissa oli puutteita.

Valvontayksikkö
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 22.7.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 22.7.2022