

**Lähtettäjä**  
**Sastamalan kaupunki / ympäristöterveydenhuolto**  
Tampereentie 7 A  
38200 SASTAMALA

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 1.3.2024  
Tapahtumatunnus 1689278

**Vastaanottaja**  
**Huovila Mari Kristiina**  
Tampereentie 212  
38200 SASTAMALA

**Toimija** Huovila Mari Kristiina (1321937-8)  
**Kohde** Vehmaan tila  
Tampereentie 212, 38200 SASTAMALA  
**Toiminnan nimi** Vehmaan tila  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 26.2.2024

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Anne Peräniitty

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan.

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat hyvässä kunnossa niin, että ne toimivat tarkoituksenmukaisesti ja ne voidaan puhdistaa asianmukaisesti. Ilmanvaihto, valaistus ja viemärijärjestelmä ovat toimivia ja riittäviä sekä niiden kunnossapidosta on huolehdittu.

#### 2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu. Ne toimivat kuten on tarkoitettu, voidaan puhdistaa asianmukaisesti, niiden toiminta tarkastetaan säännöllisesti ja huolletaan riittävän nopeasti.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä.

#### 3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

#### 3.5. Haittaeläinten torjunta

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

#### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

##### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimii elintarvikehuoneistossa hygieenisesti.

##### 4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta huolehtii käsienpesusta.

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

##### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat vaatteet.

#### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

##### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

#### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

##### 6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytettyjen tilojen ja säilytyskalusteiden lämpötilat ja niiden jäähdytyksen riittävyys ovat sellaiset, että elintarvikkeiden lämpötilat pysyvät lainsäädännön vaatimusten mukaisella alueella.

##### 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

#### 7. MYYNTI JA TARJOILU

##### 7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa.

Elintarvikkeiden tarjoilu- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.

#### 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

##### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta ovat vaatimusten mukaisia.

#### 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

##### 13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

**Tarjolla olevat elintarvikkeet tarjoilupaikassa:**

1. elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
2. allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
3. aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

Edellä olevat tiedot pakkaamattomista voidaan antaa vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin kirjallisessa tai elektronisessa

muodossa. Tästä poiketen tulee ilmoittaa kirjallisesti tieto aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tarjoilupaikassa. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusta. Irtomyynnissä myytävien elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa vähintään suomeksi tai ruotsiksi.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt vastaavat säädösten vaatimuksia.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin".

### 16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimija pystyy tiedoin ja tallentein osoittamaan eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden periaatteella "yksi askel taaksepäin".

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

**Maksu** 270,00 €

#### Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään Sastamalan kaupungin ympäristöterveydenhuollon jaoston 7.2.2023 § 5 hyväksymän maksutaksan mukainen maksu. Maksu sisältää tarkastuskohtaisen käyntimaksun, 30 euroa, joka on laskettu toteutuneiden matkakustannusten ja tarkastuskäyntien perusteella.

#### Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta hallintolain (434/2003) luvun 7a mukaisen oikaisuvaatimuksen. Oikaisuvaatimus on tehtävä kirjallisesti 30 päivän kuluessa tiedoksisaannista ympäristöterveydenhuollon jaostolle (postiosoite PL 23, 38201 Sastamala).

Mikäli maksu on annettu tiedoksi postitse, asianosaisen katsotaan saaneen siitä tiedon, jollei muuta näytetä, seitsemän päivän kuluttua kirjeen lähettämisestä. Mikäli maksu on annettu tiedoksi sähköisenä viestinä (esimerkiksi verkkolaskuna), asianosaisen katsotaan saaneen maksusta tiedon, jollei muuta näytetä, kolmantena päivänä viestin lähettämisestä. Tiedoksisaantipäivää ei lueta oikaisuvaatimusaikaan. Jos oikaisuvaatimusaajan viimeinen päivä on pyhäpäivä, itsenäisyyspäivä, vapunpäivä, joulukuun juhannusaatto tai arkilauantai, saa oikaisuvaatimuksen tehdä ensimmäisenä arkipäivänä sen jälkeen.

**Tarkastaja** Anne Peräniitty  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358505501175  
anne.paraniitty@sastamala.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

## Vehmaan tila

Tampereentie 212, 38200 SASTAMALA

### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

26.02.2024



### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

15.08.2022



03.11.2020



### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST



Oivallinen /  
Utmärkt

19



Hyvä / Bra



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 26.02.2024

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 hanteringshygien



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 ska ges om livsmedel



Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelserna



Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

### Huomiot • Observation

#### Valvontayksikkö

Sastamalan kaupunki / ympäristöterveydenhuolto

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