

Lähetäjä
Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö
 Kotkantie 6
 48200 KOTKA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 8.5.2023
 Tapahtumatunnus 1540883

Vastaanottaja
Aeronautica Arena Oy
 Kotitie 10
 49270 PYHTÄÄ

Asia Valvontasuunnitelman mukainen elintarvikehuoneiston seurantatarkastus
Toimija Aeronautica Arena Oy (3202256-2)
Kohde Aeronautica Arena
 Kotitie 10, 49270 PYHTÄÄ
Toiminnan nimi AeroNamNam
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 3.5.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Mirva Lahtela
Toimipaikan edustaja Auli Griinari

Tarkastuksen perusteet

Seurantatarkastus kohdistui henkilökunnan terveydentilan seurantaan, lihan alkuperämaan ilmoittamiseen, ruokien tarjoilulämpötiloihin, elintarvikkeiden säilytysolosuhteisiin ja -aikoihin, pintapuhtausnäytteisiin ja toimijan omavalvontakirjauksiin sekä elintarvikkeista annettaviin tietoihin toiminnassa. Kotkan kaupungin ympäristöterveydenhuollon palveluyksikön toimesta suoritettiin edellinen tarkastuskäynti huoneistoon 22.2.2023. Käynnistä laaditussa tarkastuskertomuksessa 7.3.2023, tapahtumatunnus 1536848 toimijaa on kehoitettu korjaamaan edellä esitetyt epäkohdat viimeistään 30.4.2023 mennessä.

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjanpito terveydentilan seurannan osalta on lähes ajantasainen. Henkilökunnan kertoman mukaan henkilökunnasta 4 henkilöä käsittelee pakkaamattomia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita. Kolmen työntekijän osalta on dokumentoitu terveydentilan selvitys annetuksi. Yhden työntekijän osalta selvitys vielä puuttuu, mutta hänen kerrotaan hankkivan sen lähiaikoina mennessään lääkäriin myös muusta syystä.

Toimijaa ohjataan huolehtimaan, että kaikki pakkaamattomia, kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita käsittelevät työntekijät ovat esittäneet terveydentilan selvityksen ja siitä on dokumentaatio omavalvontajärjestelmässä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Henkilökunnan perehdytyksessä on todettu ainakin vähäistä korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä työskenteli tarkastushetkellä työntekijä, joka ei puhu suomea eikä ymmärrä riittävästi vaadittavalla tasolla suomenkielisiä tuotteiden päällyksmerkintöjä. Asia kävi ilmi, kun kylmiössä oli jo

19.4.2023 viimeisen käyttöpäivän ylittänyttä sipuliviipaletta. Kokki tiedusteli englanniksi tarkoittaako pakkauksen viimeisen käyttöpäivän merkintä parasta ennen päivämäärää vai viimeistä käyttöpäivää.

Toimijaa ohjataan huomioimaan, että mikäli henkilökunta ei ole suomenkielen taitoista, on työntekijöitä tarpeen perehdyttää muutoin niin, että heillä on riittävästi osaamista työtehtävien suorittamiseksi esimerkiksi tuotteiden päällyksmerkintöjen ymmärtämiseksi tai vaikkapa allergeenien tunnistamiseksi tuotteista. Huoneistossa tarjottavia ruokia ei valmisteta vakiintuneiden reseptien mukaisesti, joista vaikkapa allergeenit olisivat tarkastettavissa. Tiedot saadaan ruoan valmistaneelta henkilöltä. Jos ruoat valmistava henkilö ei kielitaitonsa vuoksi ymmärrä tuotteiden päällyksmerkintöjä ja niiden sisältämiä ainesosatietoja, herää kysymys, kuinka aterioiden allergeenit osataan ilmoittaa asiakkaalle oikein.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi

B = Hyvä

Oivahuomio

Hygieniaosaamisen todentamisessa esiintyy vähäistä puutetta.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikelain edellyttämässä kirjanpidossa työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta on puutetta. Huoneistossa työskentelee 4 henkilöä, joiden osalta esitetään tarvittavan hygieniaosaamistodistus. Kolmen henkilön osalta tiedot on dokumentoitu omavalvontajärjestelmässä.

Tarkastuskäynnin yhteydessä yhden henkilön esitetään suorittaneen hygieniaosaamistestin Espanjassa.

Toimijaa ohjataan huomioimaan, että ulkomailla suoritetut hygieniapassit eivät kelpaa Suomessa. Myöskään ulkomailla suoritetut elintarvikehygieniaan liittyvät tutkinnot tai koulutukset eivät korvaa hygieniapassia. Ulkomaisten hygieniapassin tai ulkomaalaisen koulutuksen perusteella ei saa suomalaista hygieniapassia. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/hygieniapassi/yleista-hygieniapassista/#ulkomailla-suoritetut-hygieniapassit-ja-tutkinnot>

Henkilö, joka on suorittanut ulkomaisten hygieniapassin työskentelee keittiössä kokkina ja hän kohdallaan on huomioitava, että hygieniapassi täytyy hankkia, kun kolme kuukautta sellaista työtä tulee täyteen, jossa hygieniapassi täytyy olla. Kolmeen kuukauteen lasketaan taannehtivasti myös aiemmat elintarvikealan työt, joissa on pitänyt olla hygieniapassi.

- Jos työ on esimerkiksi ollut vain lyhyitä jaksoja, lasketaan kaikki nämä työjaksot yhteen.
- Jos työjaksot ovat yhteensä alle kolme kuukautta, työntekijä ei vielä tarvitse hygieniapassia. Elintarvikehuoneistossa saa siis työskennellä 3 kuukautta ilman hygieniapassia, vaikka käsittelisi pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi

B = Hyvä

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytyksessä todettiin huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysajoissa sekä säilytysolosuhteissa esiintyi edelleen vähäisessä määrin puutteita. Tarkastuskäynnin aikana kylmävarastosta poistettiin päiväykseltään vanhentunut, viimeisen käyttöpäivän jo 19.4.2023 ylittänyt sipulisilppupussi. Lisäksi hävitettiin huoneenlämmössä keittiön työtason alahyllyllä säilytyksessä ollut avattu pakkaus sesam öilja, jonka säilytysohjeessa kerrotaan, että tuote säilytetään avaamisen jälkeen viileässä ja käytetään 10 päivän kuluessa avaamisesta. Tuotetta oli säilytetty avaamisen jälkeen huoneenlämmössä eikä avaamisajankohta ollut tiedossa, pakkaus oli likainen ulkopinnaltaan, mikä viittaisi avaamiseen jo huomattavasti aiemmin. Muut samalla hyllyllä säilytetyt pakkaukset eivät olleet likaisia ulkopinnaltaan.

Osasta kylmiössä säilytettäviä tuotteita puuttui edelleen merkitä pakkauksen avauspäivästä tai tuotteen valmistuspäivästä niiden säilymisen arvioimiseksi.

Toimijaa ohjataan huolehtimaan, että päiväykseltään vanhentuneet tuotteet poistetaan huoneistosta päivittäin. Itse valmistettujen tuotteiden tai alkuperäispakkauksista purettujen tuotteiden päällyksiin tai

astioihin on tarpeen tehdä päivämäärämerkinnät tuotteiden säilyvyyden arvioimiseksi. Erityistä huomiota kehoitetaan kiinnittämään tuotteiden oikeisiin säilytysolosuhteisiin. Mikäli tuotetiedoissa esitetään tuotteen edellyttävän avaamisen jälkeen kylmäsäilytystä on tuote tällöin tarpeen säilyttää annettujen ohjeiden mukaisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Huoneistossa oli käynnistetty ruokien kypsennyslämpötilaseuranta suurempien kypsennyserien osalta. Seurantalomakkeessa oli tehtynä yksi lämpötilamerkintä 14.4.2023.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi

B = Hyvä

Oivahuomio

Tuotteiden tarjoilulämpötiloissa esiintyy korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Lounasajan salaattipöydässä kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden tarjoiluastiat on sijoitettu jääpedille. Ainoastaan suuremmissa kulhossa tarjottava salaatti on jätetty vain tarjoilupöydälle huoneenlämpöön. Tarjoiluajan lähes lopussa jääpeti oli sulanut, mutta tuotteiden lämpötilaksi mitattiin alle + 12 °C:tta. Huoneenlämmössä tarjottavan salaatin lämpötilaksi mitattiin kuitenkin + 15,3 °C:tta. Tarjottavien lounassalaattien lämpötilaseurantaa ei ole käynnistetty.

Toimijaa ohjataan huomioimaan, että myös kylmäsäilytystä vaativien pilkottujen salaattien tarjoilun tulee tapahtua niin, että tuotteiden lämpötila ei tarjoilun aikana nouse yli + 12 °C:een ja tällöin tarjolla oloaika on rajattu 4 tuntiin. Toimijaa ohjataan lisäksi käynnistämään salaattipöydän kylmäsäilytystä vaativien tuotteiden lämpötilaseuranta. Näin voidaan varmistua jääpediltä tapahtuvan tarjoilumenetelmän toimivuudesta kaikissa olosuhteissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi

B = Hyvä

Oivahuomio

Lihan alkuperämaan ilmoittamisessa esiintyy vähäistä korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Allergiaa ja intoleransseja aiheuttavien ainesosien ilmoittaminen tehdään tuotteiden osalta suullisesti. Satunnaisesti tarkastettavaksi valitun vitriinissä tarjoillun sitruunajuustokakun osalta allergiaa ja intoleransseja aiheuttavien ainesosien tiedot salihenkilökunta osasi kertoa oikein. Annettuja tietoja verrattiin suullisesti kerrottuihin tuotteissa käytettyihin ainesosiin.

Huoneistossa tarjoillaan lihaa, jonka alkuperästä tieto tulee ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti. Tieto on annettu asiakkaille linjastossa näkyvällä tiedotteella. Edellisen tarkastuskäynnin jälkeen tiedotteeseen on lisätty merkinnät lehtipihvi: Hollanti ja possu: Suomi. Possun alkuperämaa kertoo myös aiemmin puutteelliseksi todettujen ribsien alkuperämaatiedon.

Tarkastushetkellä keittiön pakastimessa oli suuri porsaan ulkofilee, jonka alkuperämaaksi oli merkittynä Saksa. Kokin kertoman mukaan fileestä valmistetaan lounasruokaa. Asiakkaiden nähtävälle asetettu alkuperämerkintä possu: Suomi on täten harhaanjohtava. Mikäli lihan alkuperämaa tiedot esitetään yleisesti eikä ruokalajikohtaisesti, tulee nyt esillä olevan merkinnän perusteella kaiken huoneistossa tarjottavan porsaanlihan, mainittuja hollantilaisia lehtipihvejä, lukuun ottamatta olla suomalaista.

Toimijaa ohjataan korjaamaan porsaanlihan alkuperämerkintä ja kiinnittämään huomiota lihan alkuperämerkintöihin niin, että asiakkaille ei esitetä harhaanjohtavaa tietoa jatkossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija on käynnistänyt tilojen puhtaanapidon seurannan pintapuhtausnäytteiden otolla. Pintapuhtausnäytteitä on otettu 17.4.2023 yhteensä 5 kappaletta. Pintapuhtausnäytteiden tulkintaan oli liittynyt epäselvyyksiä ja tuloksia oli merkitty kahteen eri listaan eri tavalla. Tarkastuskäynnin aikana käytiin läpi henkilökunnan edustajan kanssa Hygicult-tulosten tulkintaa pakkauksen ohjeen mukaisesti. Henkilökunnan edustajan kertoman perusteella tulokset olivat olleet joko hyviä tai välttäviä, ei kuitenkaan huonoja.

Jäiden omavalvontanäytettä ei vielä ole ehditty tutkituttaa. Sovittiin, että terveystarkastaja ohjeistaa henkilökunnan edustajaa asiassa sähköpostitse.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin julkaisemisessa esiintyy vähäistä korjattavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu asiakkaiden nähtäville ravintolan sisäänkäynnin yhteydessä sijaitsevalle ilmoitustaululle.

Oiva-raporttia ei kuitenkaan ole julkaistu yrityksen internet-sivustolla.

Toimijaa ohjataan julkaisemaan Oiva-raportti myös yrityksen internet-sivustolla:

- Oiva-raportit tulee linkittää nähtäväksi yritysten omille verkkosivuille. Linkki tehdään näkyväille ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle.
- Linkin tulee johtaa www.oivahymy.fi/hae yrityksiä -sivulle (Eviran määräys 2/2016), jolla yritystä koskevat Oiva-raportit julkistetaan.
- Vaihtoehtoisesti oivahymy.fi -sivuston/hae yrityksiä -palvelusta voi ladata ja tallentaa yrityksen omat Oiva-raportit pdf-muodossa ja lisätä ne yrityksen verkkosivuille. Tällöin sivustolle on lisättävä kolmesta viimeisimmästä tarkastuksesta saadut Oiva-raportit, mikäli tarkastukset on tehty kolmen vuoden aikana.
- Yritykset voivat käyttää linkityksessä niin sanottuna bannerina kuvapankista löytyvää Oiva-sinettilogoa. Toisin sanoen kuva voi toimia linkkinä raporteihin ohjaten kuluttajan www.oivahymy.fi/hae yrityksiä-sivustolle. Kuva on ladattavissa yritysten käyttöön vain linkitystarkoitukseen. Oivan logoa ei saa käyttää markkinointitarkoituksessa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021 § 6, 15-16

MMM:n asetus elintarvikehygieniasta 318/2021 § 22-23

EY:n asetus elintarvikehygieniasta 852/2004 art 4 ja liite II

Tartuntatautilaki 1227/2016 § 56

Ey asetus 1169/2011 elintarviketietoasetus

MMM:n asetus 834/2014 elintarviketietojen antaminen kuluttajille

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1337/2013 tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn sianlihan, lampaan- tai vuohenlihan ja siipikarjan lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen

Maksu 108,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta tullaan perimään tarkastusmaksu Elintarvikelain (297/2021) 73 §:n nojalla.

Tarkastusmaksun suuruus määräytyy Kotkan ympäristölautakunnan hyväksymän (§ 5, 3.2.2022) taksan mukaisesti (54 e/h). Maksu peritään erillisellä laskulla.

Tarkastaja

Mirva Lahtela
TERVEYSTARKASTAJA
+358447024807
mirva.lahtela@kotka.fi

Jakelu

tommi@aeronautica.fi; aeronamnam@aeronautica.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

AeroNamNam

Kotitie 10, 49270 PYHTÄÄ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****03.05.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

22.02.2023



22.11.2021

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 03.05.2023**Henkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelElintarvikkeiden tutkimukset /
LivsmedelsundersökningarnaOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

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

2



Hyvä / Bra

6

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Huomiot • Observation

Henkilökunnan perehdytyksessä on todettu ainakin vähäistä korjattavaa. Hygieniaosaamisen todentamisessa esiintyy vähäistä puutetta.

Elintarvikkeiden säilytyksessä todettiin huomautettavaa.

Tuotteiden tarjoilulämpötiloissa esiintyy korjattavaa.

Lihan alkuperämaan ilmoittamisessa esiintyy vähäistä korjattavaa.

Oiva-raportin julkaisemisessa esiintyy vähäistä korjattavaa.

Valvontayksikkö

Kotkan ympäristöterveydenhuollon palveluyksikkö

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.5.2023 /Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.5.2023