

Lähtettäjä
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys
 PL 487
 33101 TAMPERE

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 3.10.2023
 Tapahtumatunnus 1620321

Vastaanottaja
Herkkä Snacks Oy
 Lentolantie 14-16
 36220 KANGASALA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Herkkä Snacks Oy (3190640-3)
Kohde Herkkä Snacks
 Åkerlundinkatu 8, 33100 TAMPERE
Toiminnan nimi Herkkä Snacks
Toiminta Muu valmistus
Aika 15.9.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja Kaisa Airaksinen
Toimipaikan edustaja Eetu Patronen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kohdassa 2.1. mainitaan, että avattu öljy säilyy alle +6 °C:ssa ja kohdassa 4 mainitaan, että jääkaappi on säädetty +7 °C:n lämpötilaan. Jääkaapin lämpötila ei voi olla korkeampi kuin siellä säilytettävän tuotteen vaadittu lämpötila. Korjaa sekä OVS että käytäntö.

2.1. kohtaan voisi kertoa allergeeneista, joita tuotannossa on (kaura, sinapinsiemen). Miten olette huomioineet, että muut tuotteet eivät kontaminoidu säilytys- ja valmistusvaiheessa näistä allergeeneista? Esim. välipesut, avattujen raaka-aineiden sulkeminen / suojaaminen. Onko tuotteiden valmistusjärjestyksessä huomioitu allergeenit? esim. viimeisimpinä tai omana päivänä kauratuote ja lopuksi kaura ja sinapinsiementuote.

Kohdassa 4 mainitaan, että jääkaapin lämpötilaa kirjataan päivittäin tuotannon aikana. Vaihda tähän kerran viikossa ja kirjatkaa sitä myös oikeasti silloin, kun avattu öljy on siellä säilytyksessä. Mikäli ei ole ollut jääkaappisäilytystä, merkitkää näille viikoille, että ei tuotantoa/säilytystä.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen yleisilme oli siisti. Toiminta oli käynnissä tarkastushetkellä.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden ja laitteiden yleissiisteys oli kunnossa. Tilat siivottiin aina tuotantopäivän jälkeen. Siivousvälineistä lastassa oli mustia pilkkuja. Kaikki siivousvälineet säilytettiin telineissään. Siivous välineet tulee pestä käytön jälkeen ja kuivata ilmavasti. Siivouskomeron ilmanvaihto tulee tarkistaa, onko se

kunnossa. Lasta tulee vaihtaa uuteen.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotantotilan jäteastia oli siisti. Jätepiste oli kiinteistön vastuulla. Jäteastiat ja jätealue olivat siistissä kunnossa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste oli asianmukaisesti varustettu nestemäisellä saippualla ja käsipaperilla.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Valmistettaessa käytettiin siistejä vaatteita ja päähinettä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Valmiit tuotteet pakattiin isompiin pusseihin, jossa tuotteet toimitettiin pakattavaksi. Pussit säilytettiin suojattuina.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kuiva-ainevarastona toimi yksi kaappi ja pitkä pöytä. Varastotilaa ei ollut. Kuiva-ainesäilytys ei haitannut tai aiheuttanut ristikontaminaation mahdollisuutta tuotantoon. Mausteseoksia ja muita kuiva-aineita tilattiin vain sen hetken tuotantoa varten. Kuiva-ainepakkaukset säilytettiin suljettuina.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotteiden vaihdon välillä pestiin työvälaineet. Allergeeneinä oli kaura ja sinapinsiemen. Kauraa käytettiin molemmissa Herkku pata -tuotteissa ja sinapinsiemen oli vain toisessa näistä. Raaka-aineet säilytettiin siten, ettei kontaminoitumisvaaraa ollut. Tulee kuitenkin huomioida esimerkiksi työjärjestys, että allergeeneja sisältävät tuotteet tehdään viimeisenä, jolloin riski muiden tuotteiden kontaminoitumiselle on pienin.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakollisissa elintarviketiedoissa on pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Yrityksen nettisivuilla markkinoitiin ja myytiin tuotteita. Kahden tuotteen ainesosaluettelosta ei oltu korostettu allergeeneja kaura ja sinapinsiemen. Uudet nettisivut ovat tulossa pian ja niihin on luvattu korostaa allergeenit.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.2. Ravintoarvomerkintä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintoarvomerkintä on esitetty asianmukaisesti.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanotetut elintarvikkeet tarkastettiin aistinvaraisesti. Kaikki vastaanotetut elintarvikkeet ovat lämpötilasäätelemättömiä.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotteiden parasta ennen -päiväyksen mukaan pystyttiin jäljittämään tuotantopäivämäärä. Raaka-aineet tilattiin jokaista tuotantopäivää varten. Kun tuotantomäärät lisääntyvät tai jo aiemminkin, voisi olla järkevää alkaa seuraamaan jäljitettävyyttä esim. Excel-taulukosta, johon tulisi tuotteittain vähintään kaikkien käytettyjen raaka-aineiden parasta ennen -päiväykset ja/tai erätunnukset, tuotteen valmistuspäivämäärä ja tuotteen parasta ennen -päiväys. Excelistä voisi katsoa takaisinvedon sattua niin raaka-aineen kuin valmiin tuotteenkin kohdalla, että mikä tuote on kyseessä ja minkä eräisiä raaka-aineita siihen on käytetty. Taulukosta tuotetiedot näkee nopeammin kuin kuitteja selailemalla, kun taulukon tekee huolellisesti ja täyttää sitä aina tuotannon alkaessa.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raporttia ei ole nähtävillä yrityksen nettisivuilla. Oiva-raportti tulee linkittää verkkosivuille silloin, kun yritys markkinoi siellä elintarvikkeita. Ohjeet yrityksille oiva-raportin esillepanosta löytyy osoitteesta:

<https://www.oivahymy.fi/portal/fi/yrityksille/raportin+esillepano/>

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Lisätiedot

Toiminnan keskeyttämisestä, toiminnan olennaisesta muuttamisesta, toiminnan lopettamisesta sekä toimijan vaihtumisesta on viivytyksettä ilmoitettava valvontaviranomaiselle.

Toimijalla on myös velvollisuus ilmoittaa ajantasaiset yhteys- ja laskutustiedot valvontaviranomaiselle.

Taksa

Tarkastusmaksun suuruus määräytyy valvontakohdetyypin 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 muutoksenhakuohje löytyvät osoitteesta: www.tampere.fi/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

Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus lisäaineista (EY) N:o 1333/2008

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

Ruokaviraston ohje elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset, komission asetuksen (EY) N:o 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 23.2.2023, § 7

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 23.2.2023, § 6

Maksu 360,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 23.2.2023, 6 §

Tarkastaja Kaisa Airaksinen
ELINTARVIKETARKASTAJA
0444235477
kaisa.airaksinen@tampere.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja




Valvontakohte • Tillsynsobjekt



Herkkä Snacks

Åkerlundinkatu 8, 33100 TAMPERE

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****15.09.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

15.09.2021

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST** Oivallinen /
Utmärkt 12 Hyvä / Bra 2 Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 15.09.2023**

Oma- ja valvonta / Egenkontroll	
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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Pakollisissa elintarviketiedoissa on pientä huomautettavaa.

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä puutteita.