

Lähtettäjä
Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto
 Kauppakuja 2 A 1
 98800 SAVUKOSKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 29.1.2025
 Tapahtumatunnus 1839737

Vastaanottaja
Napoli
 Annaliisankatu 8
 98100 KEMIJÄRVI

Asia

Elintarvikelain valvontasuunnitelman mukainen tarkastus.

Toimija Mavi Kelebek Kebab-Pizzeria Oy (2679242-1)
Kohde Napoli
 Annaliisankatu 8, 98100 KEMIJÄRVI
Toiminnan nimi Napoli
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 24.1.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Hanne Urpalainen
Toimipaikan edustaja Toimijat
Tarkastuksen perusteet

Elintarvikelaki (297/2021), MMM asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) ja Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY).

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma tarkastettiin haastattelemalla toimijaa. Käytännön omavalvonta on hoidettu asianmukaisesti ja toimija hallitsee toimintaansa liittyvät riskit.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat soveltuvat harjoitettavaan toimintaan.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ovat kunnossa, lukuun ottamatta varastotilojen pientä kuluneisuutta.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella tehtyjen havaintojen perusteella kalusteet ja laitteet olivat kunnossa. Työvälineissä oli pieniä puutteita. Leikkuulauta oli kulunut ja näin ollen vaikeasti putautava. Toimija lupasi vaihtaa leikkuulaudan uuteen.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat siivotaan aamuisin ennen ravintolan aukeamista. Tilat olivat siistit ja järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden ja laitteiden puhtaus oli hyvä. Siivousvälineet olivat hyväkuntoiset.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa. Toimijan mukaan kesällä haittana oli pienet kärpäset.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto on hoidettu asianmukaisesti ja toimipaikka on yleisen jätehuollon piirissä.

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. Henkilökunta käyttää suojakäsineitä tarvittaessa eri toimintoihin.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat työvaatteet.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimipaikan henkilökunta on työterveyshuollon piirissä.

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta on perehdytetty ja ohjattu toimimaan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä henkilökunnan hygieniosaamista ei voitu todentaa. Terveysvalvonta pyysi saada kuvan työntekijän hygieniapassista. Työntekijällä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniapassi, kuva kortista lähetettiin terveystarkastukseen 28.1.2025.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäädyttämisen hygieniassa pieniä puutteita. Jäädyttämiseen ei tule käyttää apuna avointa ikkunaa. Toimijaa neuvottu toimimaan hygieenisesti.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden pakkaukset ja kuljetusastiat ovat puhtaita ja ehjiä ja niitä käsitellään ja säilytetään siten, etteivät ne saastu.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa. Säilytysolosuhteet ovat lainsäädännön mukaiset.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta on asianmukaista.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kebabin jäähdytyksessä oli pieniä puutteita. Toimijaa on ohjattu ja neuvottu kebabin turvalliseen valmistamiseen liittyvissä asioissa.

Toimija jäähdyttää jatkossa kebabia pienemmissä erissä ja käyttäen kylmävesihaudetta sekä jääpatruunoita.

6.6. Pakasteiden ja jäädetytetyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden lämpötilat ovat lainsäädännön vaatimusten mukaiset.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari. Tarjolla olevien elintarvikkeiden lämpötilat ovat lainsäädännön mukaiset.

7. MYYNTI JA TARJOILU**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjoilupaikassa ei ole huomautettavaa. Elintarvikkeiden myyntiajat ja tarjolla oloaerit ovat hallinnassa.

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija valmistaa gluteenittomia tuotteita ja ne valmistetaan vaatimusten mukaisesti.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeista kuluttajille annettaviin tietoihin tulee kiinnittää huomiota.

Esimerkiksi mikäli käytössä on salaattijuusto, ei nimeä feta tule käyttää.

Aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa tulee olla näkyvillä tarjoilupaikassa kirjallisesti.

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden markkinointi on pääosin vaatimusten mukaista. Valotaulujen tiedoissa pieniä puutteita. Nettisivuilla olevissa tiedoissa pieniä puutteita. Virheelliset tiedot tulee korjata. Merkinnät eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan.

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Pakkaustarvikkeet ja -materiaalit ovat elintarvikekelpoisia.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden vastaanottokäytännöt ovat vaatimusten mukaiset.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi** **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti on esillä elintarvikehuoneiston sisäänkäynnin yhteydessä, mutta nettisivuilta se puuttuu. Toimija lupasi laittaa Oiva-raportin esille omille nettisivuilleen.

Oiva-raportti tai linkki siihen tulee olla näkyvässä internetsivuston etusivulla siten, että se on kuluttajan helposti havaittavissa.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021), MMM asetus elintarvikehygieniasta (318/2021) ja Yleinen hygienia-asetus (852/2004/EY).

Maksu 159,00 €**Maksuperusteet**

Kemijärven kaupunki, Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto, ympäristöterveyslautakunta, 19.12.2023 § 101.

Tarkastaja

Hanne Urpalainen
TERVEYSTARKASTAJA
+358405058800
hanne.urpalainen@kemijarvi.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1839737

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Napoli

Annaliisankatu 8, 98100 KEMIJÄRVI

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

24.1.2025
Oivallinen •
Utmärkt



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	29
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

14.2.2023
Oivallinen •
Utmärkt



10.2.2021
Oivallinen •
Utmärkt



Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.1.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnon taso • Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Oivallinen • Utmärkt	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto •
Koillis-Lapin ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 8.2.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 8.2.2025