

**Lähtettäjä**  
**Vantaan kaupunki**  
PL 8801  
01030 VANTAAN KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 26.11.2024  
Tapahtumatunnus 1787961

**Vastaanottaja**  
**Ravintola Sapusca**  
Jönsaksentie 4  
01600 VANTAA

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Emrearda Oy (2246725-0)  
**Kohde** Ravintola Sapusca  
Jönsaksentie 4, 01600 VANTAA  
**Toiminnan nimi** Ravintola Sapusca  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 13.11.2024

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Juuso Montonen  
**Toimipaikan edustaja** Mehmet Ozkan, Jouni Julin

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonta on riittävää toimintaan nähden.

Omavalvontasuunnitelman edellisestä päivittämisestä on kulunut useampi vuosi, toimijalle on lähetetty sähköpostilla Vantaan omavalvontapohja johon omavalvontasuunnitelman voi päivittää uudempaan versioon.

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

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kohteessa valmistetaan noin 200 lounasannosta/arkipäivä. Lisäksi keittiö valmistaa aterioita Diakonissalaitoksen toimipisteeseen noin 100 annosta/per arkipäivä.

Tilat soveltuvat toimintaan.

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Rakennus on vanha ja tiloissa on näkyvissä kulumaa. Varsinkin lattiassa on ajoittaista kulumaa lattiakaivojen ja laitteiden luona.

Lattian kuntoa tulee tarkkailla. Asia tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.

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

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden, kalusteiden ja siivousvälineiden kunto oli hyvä.

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

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

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tilat ja rakenteet olivat puhtaita tarkastushetkellä.

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

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Pinnat, kalusteet ja laitteet olivat pääosin puhtaita tarkastushetkellä.

Keittiön uunien ulkopinnalla oli ajoittaista likaa, joka tulee puhdistaa huolella.

**3.5. Haittaeläinten torjunta**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ei haittaeläinhavaintoja.

**3.6. Jätehuolto**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Jätteet lajitellaan kiinteistö yhteiseen jätehuoneeseen.

**4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

**4.2. Käsihygienia**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Käsienpesupistellä oli saatavilla nestemäistä saippuaa ja käsipyyhepaperia.

**4.3. Työvaatteet**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Työvaatteet olivat asianmukaiset.

**5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

**5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Riskienhallintakeinot olivat riittäviä toimintaan nähden.

**5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

**Toiminnan arviointi**                    **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Elintarvikkeiden varastoinnissa oli pientä huomautettavaa.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeita säilytettiin ja varastoititiin pääsääntöisesti niille soveltuvissa säilytys- ja varastointipaikoissa sekä niille soveltuvissa säilytys- ja varastointilämpötiloissa.

Vihanneskylmiössä oli muovinen ämpäri lattialla joka oli täynnä seuraavalle päivälle tehtyä pannukakkutaikinaa. Vaikka ämpäri ei mahdu hyllylle on se jatkossa laitettava jollekin tasolle, **mitään elintarvikkeita ei saa säilyttää lattialla**. Kokki hoiti ämpärin liikutettavalle tasolle kylmäkaapissa.

Jos seuraavalla tarkastusella on jotain elintarvikkeita lattialla voidaan rivi arvioida arvosanalla C. Asia tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden säilytyslämpötilat olivat asianmukaiset. Lämpötilakirjaukset oli tarkastettavissa omavalvonnasta.

**6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**                    **A = Oivallinen**

**Havainnot ja toimenpiteet**

Jäähdytys tehdään asianmukaisesti jäähdytyskaapissa ja kirjataan omavalvontaan.

## 6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Pakasteiden säilytyslämpötilat olivat asianmukaiset ja ne oli tarkastettavissa.

## 6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa on tarjolla lounas joka arkipäivä 4 tunnin ajan, buffet pöytiä on kaksi, toisessa on kuumat ruuat ja toisessa kylmät salaattit. Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari, jolla mitataan aina lounas buffetiin tarjolle menevät ruuat. Tarjolla olo ajat ovat hallinnassa.

## 7. MYYNTI JA TARJOILU

### 7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden myynti-, tarjoilu- ja säilyvyysajat ovat hallinnassa.

## 10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

### 10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Allergeenien hallinta on otettu huomioon toiminnassa.

## 13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

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

Toiminnan arviointi B = Hyvä

### Oivahuomio

Pakollisissa elintarviketiedoissa oli puutteita.

### Havainnot ja toimenpiteet

Ruokalistassa oli merkittynä allergeenit, mutta lihanalkuperä maa ilmoitus puuttui. Myös ilmoitus "lisätietoja saa henkilökunnalta" tulee olla asiakkaiden nähtävillä.

Asia tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.

### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

## 14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKKEKONTAKTIMATERIAALIT

### 14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikkekontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Pakkaus- ja elintarvikkekontaktimateriaalit olivat asianmukaisia ja niitä säilytettiin ja varastoitiin asianmukaisesti.

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

### Havainnot ja toimenpiteet

Kuormat tulevat keittiöön aina henkilökunnan ollessa paikalla. Kuormien vastaanottolämpötiloja on otettu säännöllisesti ja ne oli tarkastettavissa omavalvonnasta.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi B = Hyvä

### Oivahuomio

Omavalvontatutkimuksissa oli pieniä puutteita.

### Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan näytteitä on otettu, mutta näytteiden otto tuloksista ei käy selville milloin testit on otettu. Omavalvontatestejä tulee ottaa omavalvonnassa määritelty määrä sekä merkitä tulokset ja näytteenottopäivämäärät selkeästi.

Asia tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.

### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

## **18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**

### **18.1. Oiva-raportin esilläpito**

**Toiminnan arviointi**                      **A = Oivallinen**

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Viimeisin Oiva raportti oli asiakkaiden nähtävillä. Myös yrityksen kotisivuilla on nähtävillä Oiva raportit.

### **Lisätiedot**

Uusin Oiva-raportti tulee laittaa esille elintarvikehuoneiston pääsisäänkäynnin yhteyteen tai muuhun kuluttajan kannalta helposti havaittavaan paikkaan. Lisäksi viimeisimmän Oiva-raportin on oltava helposti saatavilla yrityksen omilla verkkosivuilla. Lisätietoja: oivahymy.fi

### **Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (852/2004) Liite II

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (1169/2011)

Vantaan kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa 1.1.2024

**Maksu**    210,00 €

### **Maksuperusteet**

Elintarvikehuoneistoja ja omavalvontasuunnitelmien toimivuutta tarkastetaan säännöllisin toimijoille maksullisin tarkastuksin ja näytteenotoin valvontasuunnitelman mukaisesti. Valvontamaksun suuruus määräytyy tarkastuksen valmisteluun, tarkastukseen ja tarkastuskertomuksen laadintaan kuluneen ajan perusteella. Lisäksi valvontahenkilöstön matkoista aiheutuneet kustannukset peritään maksullisissa tarkastuksissa kaikilta kohteilta samansuuruisina, keskimääräisen 0,5 tunnin matka-ajan mukaisesti.

Ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma ja maksutaksa ovat nähtävissä Vantaan Kaupungin internetsivuilla

### **Tarkastaja**

Juuso Montonen  
TERVEYDENSUOJELUTARKASTAJA  
+358404825010  
juuso.montonen@vantaa.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1787961

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

### Ravintola Sapusca

Jönsaksentie 4, 01600 VANTAA • Jönsasvägen 4, 01600 VANDA

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

13.11.2024

Hyvä •  
Bra

#### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		20
Hyvä • Bra		3
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

#### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

20.12.2022

Hyvä •  
Bra

23.3.2022

Korjattavaa •  
Bör korrigeras

#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 13.11.2024

Oma- ja ulkovalvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnonvarmistus • 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	Hyvä • Bra	
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	Hyvä • Bra	
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit • Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Hyvä • Bra	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

#### Huomiot

- Elintarvikkeiden varastoinnissa oli pientä huomautettavaa.
- Pakollisissa elintarviketiedoissa oli puutteita.
- Oma- ja ulkovalvontatutkimuksissa oli pieniä puutteita.



**Observationer**