

Lähettäjä
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos
PL 34
90015 OULUN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus
Elintarviketoimiala
Pvm 31.5.2024
Tapahtumatunnus 1729904

Vastaanottaja
Marjaniemen huoltohalli
Riitta Rantapirkola
Koivukyläntie 174
90480 HAILUOTO

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus
Toimija	Hailuodon kunta (0184918-8)
Kohde	Marjaniemen huoltohalli Marjaniementie 796, 90480 HAILUOTO
Toiminnan nimi	Marjaniemen huoltohalli
Toiminta	Tuoreiden kalastustuotteiden käsittely
Aika	16.5.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja	Kati Ruostesuo
Toimipaikan edustaja	Riitta Rantapirkola

Tarkastuksen perusteet

Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2020-2024, päivitys 2024 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 22.11.2023 § 106)

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. HYVÄKSYMISVAATIMUSTEN NOUDATTAMINEN

1.2. Toimintojen hyväksymiset

Toiminnan arviointi	A = Oivallinen
----------------------------	-----------------------

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminta vastaa hyväksymispäätöksessä mainittuja toimintoja. Toimintoja ovat tuoreet kalastustuotteet, perkaus ja fileointi/paloittelu.

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi	B = Hyvä
----------------------------	-----------------

Oivahuomio

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvonnan toimivuus on hyvä varmistaa vuosittain ja aina kun toiminnassa on muutoksia.

Kohdassa "kalan laadun seuranta" päivittää jäitetyn kalan lämpötilaksi sulavan jään lämpötila 0 - 2 °C.

Ruokaviraston ohjeistuksen mukaan omavalvontasuunnitelmassa edellytetään takaisinvetosuunnitelmaa.

Myös jääpalakoneen puhdistus ja huolto tulee sisällyttää omavalvontasuunnitelmaan.

Takaisinveto tarkoittaa sitä, että jos havaitaan ettei elintarvike ole elintarvikkeen turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, tuote tulee poistaa markkinoilta. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla suunnitelma siitä, miten takaisinvetotilanteessa toimitaan. Esimerkiksi, jos jo tukkuun lähetetyssä kalaerässä havaitaan jälkikäteen esim. polttoaineen hajua tms., otetaan heti yhteyttä tukkuun ja valvovaan viranomaiseen. Tai jälkikäteen havaitaan kylmäketjun pettäminen jne.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2. TILOJEN JA LAITTEIDEN KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi	A = Oivallinen
----------------------------	-----------------------

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat ja rakenteet ovat tarkastetuilta osin hyvässä kunnossa.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteet, laitteet, vesilaitteet ja välineet ovat tarkastetuilta osin hyvässä kunnossa.

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 tarkastetuilta osin puhtaita ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pinnat, kalusteet ja laitteet olivat silmämääräisesti puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä ei ole havaittu. Tarkastuksella ei nähty haittaeläimiin viittaavaa. Kylmävarastossa jyrjsijäsyötit.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.6. Hygieniasaamisen todentaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Yhteiskäyttötilaa käyttää 10 kalastajaa. Tarkastettiin kaikkien hygieniapassit.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOHYGIENIA**5.3. Vesipisteiden ja vettä käyttävien laitteiden hygienia**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vesipisteet olivat asianmukaisesti varusteltuja.

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin kylmiön lämpötilakirjanpitoa viime syksyltä elokuun-lokakuun 2023 ajalta. Nyt ei ole vielä toiminta alkanut tälle vuodelle ja kylmiö ei ole ollut päällä.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tällä hetkellä paikassa ei ollut toimintaa. Jokainen kalastaja vastaa itse omasta saaliistaan ja sen jäljitettävyyydestä. Lähetteet kalastajilla kotona, jokainen kalastaja itse hallinnoi omia lähetteitään. Kaloja lähtee vain yhteen kalatukkuun. Kaikki kalastajat käyttävät kalatukun toimittamia valmiita lähetteitä sekä kalalaatikoihin liimattavia tarroja.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.3. Veden ja jään omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Veden ja jään omavalvontanäytteiden tulokset ovat olleet hyviä. Nyt otettiin näytteet hanoista 5 ja 12 sekä jääpalanäyte. Näytteet täyttivät talousvedelle ja jäälle asetetut laatuvaatimukset ja laatuvaatimet. Näytteitä suositellaan otettavaksi siten, että kolmen vuoden aikana jokainen olennainen vesipiste tulee tutkittua.

Sovelletut säännökset

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)
Elintarvikelaki (297/2021)
Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygieniasetus (EY) N:o 853/2004
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maksu 185,00 €

Maksuperusteet

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan 24.4.2024 § 38 hyväksymät taksan perusteet ja maksut ovat voimassa 21.5.2024 alkaen.

Tarkastaja Kati Ruostesuo
HYGIEENIKKO
+358503680908
kati.ruostesuo@ouka.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1729904

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hyväksymisnumero • Godkännandennummer

Marjaniemen huoltohalli**F07251**

Marjaniementie 796, 90480 HAILUOTO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****16.05.2024****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

02.10.2023



21.08.2023

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

11



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 16.05.2024Hyväksymisvaatimusten noudattaminen /
Hur kraven för godkännanden följsTilojen ja laitteiden kunnossapito /
Lokalernas och utrustningens underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotantohygienia /
Produktionshygienien vid hantering av livsmedelElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerJäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsernaElintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omavalvontasuunnitelmassa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö

Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 10.6.2024 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 10.6.2024