

Lähtettäjä
Ympäristöterveys Pirteva
 Jasperintie 305
 33960 PIRKKALA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 7.1.2021
 Tapahtumatunnus 1227572

Vastaanottaja
Vegem Oy
 Turkkirata 2
 33960 PIRKKALA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
 Vegem Oy (2850309-9)
Kohde Vegem Oy
 Turkkirata 2, 33960 PIRKKALA
Toiminnan nimi Vegem Oy
Toiminta Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus
Aika 6.11.2020

Läsnäolijat

Tarkastaja Anu Loppi
Toimipaikan edustaja Sami Karttunen
 Henri Kyden (osa ajasta)
 Aatu Koponen (osa ajasta)
Muut tarkastajat Tarkastuksen teki terveystarkastaja Sanna Loppi, puh. 050-3396630,
 sanna.loppi@pirkkala.fi

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tervens Oy:n toimintaa varten laadittu omavalvontasuunnitelma annettiin terveystarkastajalle tarkastuksen aikana. Omavalvontasuunnitelma vaikutti asianmukaiselta. Toiminnan muuttuessa myös suunnitelmaa tulee päivittää. Henkilökunnan perehdytyksestä omavalvontaan tulee huolehtia.

Vegem Oy:n omavalvontasuunnitelmaa ei tarkastettu tällä tarkastuksella.

Omavalvontasuunnitelmaan voisi lisätä vielä esim. linkin Ruokaviraston takaisinvento-ohjeistukseen <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/takaisinvedot/> Sivuilta löytyy tarkempia tietoja toimintatavoista takaisinvetotilanteista sekä mm. lomakkeita, joilla asiasta ilmoitetaan Ruokavirastoon ja kunnan elintarvikevalvontaan.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tervens Oy:tä varten on remontoitu oma tilansa Savupoikien vanhaan palvaamoon. Tilassa ei ole toimintaa joka päivä.

Vegem Oy on ottanut jonkin verran lisätilaa käyttöönsä. Osa tiloista, mm. sosiaalitulat ja käytävät ulko-oville ovat Vegem Oy:n ja Tervens Oy:n yhteisiä.

Toiminnassa tulee ottaa huomioon Eviran ohje 10591/1 Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa, jonka mukaan elintarvikehuoneistoissa lämmintä vesijohtovettä saa käyttää vain pesuvetenä, ei elintarvikkeiden valmistukseen.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Tilojen kunnossa oli pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tervens Oy:n tilat on juuri remontoitu.

Vegem Oy on ottanut käyttöönsä jonkin verran uusia tiloja ja toimintoja on vaihdettu eri huoneisiin. Esim. massojen tekohuoneen ja keittuhuoneen lattia näytti huonokuntoiselta. Keittuhuoneen kattoon oli kertynyt kondenssivettä. Seinillä ja katossa oli paljon putkia, johtoja, yms. rakenteita, joiden puhtaanapito saattaa olla haasteellista, niitä kannattaa koteloida tai poistaa.

Rakennuksessa on myös pinnoiltaan huonokuntoinen pesupaikka, joka on useamman yrityksen yhteinen.

Koska rakennus on vanha, tulee kunnossapidon olla suunnitelmallista ja mahdollisesti toiminnan aikana esiin tulevat puutteet rakenteissa tulee korjata. Elintarvikehuoneiston pinnat ja erityisesti elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat on pidettävä hyvässä kunnossa, ja niiden on oltava helposti puhdistettavia ja tarvittaessa desinfioitavia. Käsittelemätöntä puuta, betonia, tms. ei saa käyttää.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tervens Oy:n käyttämät koneet ja laitteet on tuotu aikaisemmasta tuotantotilasta. Tavaroiden säilytystä varten oli hyllyjä, joiden hyllylevyt olivat vaneria tms. Mikäli ne eivät kestä käytössä, ne tulee vaihtaa uusiin.

Kikhernepastaa kuivatettiin levyillä, joiden reunat olivat käsittelemätöntä puuta. Niitä tulee uusia tarpeen mukaan. Kuivatus tapahtuu metalliverkkojen päällä. Tulee huolehtia, ettei verkosta irtoa metallilankoja tuotteeseen.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tervens Oy:n siivousvälineitä säilytettiin käytöstä poistetussa wc:ssä. Sinne kannattaa hankkia hyllyjä.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

5.5. Pakkaaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tervens Oy:n tiloissa säilytettiin valmista kikhernepastaa muovilaatikoissa ennen kuluttajapakkauksiin pakkaamista. Joitain laatikkoja säilytettiin lattialla, hankkikaa niiden alle rullakot, hyllyt, tms.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjauksissa oli pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Omvavalvonnan lämpötilakirjauksia ei ole tehty kovinkaan säännöllisesti viime aikoina.

Terveystarkastajalle lähetettiin kuva joulukuun aikana tehdyistä kirjauksista. Kirjausten mukaan lämpötilat ovat asianmukaiset. Tehkää jatkossa kirjauksia säännöllisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Vegem Oy:n toiminnassa käsitellään gluteenia, Tervens Oy:n toiminnassa ei. Tilat on eriytetty ja tuotannossa työskentelee eri työntekijät.

11. ELINTARVIKKEIDEN KOOSTUMUS

11.1. Lisäaineet, aromit ja entsyymit

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Lisäaineiden käytössä oli pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Vegemin tuotteisiin käytetään lisäaineina säilöntäaineita E202 ja E211 sekä sakeuttamisaineita E412 ja E415.

Lisäainelainsäädäntö löytyy Ruokaviraston sivuilta

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/elintarvikeparanteet/lainsaadanto/> (tai googlen kautta hakusanoilla elintarvikeparanteet lainsäädäntö)

Eri lisäaineet on hyväksytty käytettäväksi eri tyyppisiin elintarvikkeisiin. Kun aletaan selvittämään, voiko jotain lisäainetta käyttää jossain elintarvikkeessa, selvitetään ensiksi, mihin elintarvikeryhmään tuote kuuluu. Elintarvikeryhmät on kuvattu 'Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives'

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex2.pdf . Sen jälkeen katsotaan asetuksesta 1333/2008, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20201028&qid=1605101794767&from=FI>

mitä lisäaineita ryhmään saa käyttää ja onko käyttömäärille rajoituksia.

Kasvismakkaroille yms. sopivaa ryhmää voi etsiä pääryhmästä '04. Hedelmät ja kasvikset'. Jos tästä ei löydy sopivaa, käytetään ryhmää '18. Jalostetut elintarvikkeet, jotka eivät kuulu ryhmiin 1-17'.

Ongelma on se, että en löytänyt käyttämiänne säilöntäaineita E202 ja E211 näihin tuoteryhmiin käytettäväksi sallituista lisäaineista. Millä perusteilla olette päätyneet käyttämään niitä? Onko tuotteiden spekseissä mainittu käyttötarkoitusta tai käyttörajausta? (Nettihaun perusteella näitä säilöntäaineita tosin käytetään myös muissa vastaavissa tuotteissa).

Sakeuttamisaineita E412 ja E415 saa käyttää mm. ryhmän 18 tuotteissa (jalostetut elintarvikkeet, jotka eivät kuulu ryhmiin 1-17).

Jatketaan asian selvittelyä seuraavalla oiva-tarkastuksella.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi

B = Hyvä

Oivahuomio

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa oli pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavaksi otettiin Tervens Oy:n Kikhernefusillin. Niissä ei todettu huomautettavaa.

Vegem Oy:n valmistamista tuotteista tarkastettavaksi otettiin Käsittämätön Kebab, Lempeä Seitan-leikkele ja Boheemi Bratwurst.

Käsittämätön kebab: mikä ainesosa on kimion?

Lempeä Seitan-leikkele: suola on ainesosaluettelossa kahteen kertaan

Lihavalmisteiden nimiä jäljittelevät nimet:

Ruokaviraston mukaan ilmaisut, kuten kasvis tai vegaaninen (vege), voidaan liittää lihavalmisteita jäljitteleviin nimiin, joissa nimi kuvaa elintarvikkeen muotoa, kuten esimerkiksi kasvismakkara tai kasvispyörykkä. Elintarvikelainsäädännön vastaisia ilmaisuja ovat sitä vastoin viittaukset eläimeen tai ruhonosaan, esimerkiksi "kasvisfilee", "kasviskinkku" tai "vegaaniset fileepihvit.

Lihavalmisteita jäljittelevien tuotteiden nimeämisestä on ohjeita Ruokaviraston sivuilla

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-nimeaminen/lihavalmisteita-jaljittelevien-tuotteiden-nimeaminen/>

Esimerkiksi ilmaisu kasviskebab on harhaanjohtava. Kebab tarkoittaa paahdettua lihaa, jota kypsennetään vartaissa -> miettikää kebabille toista nimeä.

Pääaineesosan alkuperämaan ilmoittaminen:

Jos elintarvikkeen alkuperämaa ilmoitetaan ja se on eri kuin pääaineesosan alkuperämaa, on pääaineesosan alkuperämaa ilmoitettava tai on ilmoitettava esim: "(pääaineesosan nimi) ei ole peräisin (elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka)". Elintarvikkeen pääaineesosalla tarkoitetaan sellaista elintarvikkeen ainesosaa, jonka osuus kyseisestä elintarvikkeesta on yli 50 prosenttia tai jonka kuluttaja yleensä liittää elintarvikkeen nimeen. Elintarvikkeella voi olla myös enemmän kuin yksi pääaineesosa. Kaikilla elintarvikkeilla ei ole pääaineesosaa.

Pääaineesosan alkuperämaan ilmoittaminen koskee tuotteita, joissa ilmoitetaan valmistusmaa ja joissa pääaineesosan alkuperämaa on eri kuin tuotteen valmistusmaa (esim. Vegem Oy:n tuotteet 'Suomessa valmistettu').

Tervens Oy:n tuotteissa on avainlippu, sen käytön yhteydessä ei kuitenkaan vaadita pääaineesosan alkuperämaan ilmoittamista, koska avainlippu on rekisteröity tavaramerkki, eikä asetusta 2018/775 sovelleta tavaramerkkeihin.

Tietoa asiasta löytyy Ruokaviraston sivuilta

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnaat/elintarvikkeen-paaaineesosan-alkuperamaa/>

Verkkokauppa:

Tervens.fi-sivuilla on verkkokauppa, josta löytyi pakolliset tuotetiedot myytävien tuotteiden osalta.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.2. Ravintoarvomerkintä

Toiminnan arviointi

B = Hyvä

Oivahuomio

Ravintoarvoilmoituksessa oli pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Vegem Oy:n valmistamien tuotteiden ravintoarvoilmoituksissa tiedot olivat väärässä järjestyksessä, lisäksi sokereiden määrä puuttui. Pakollisen ravintoarvoilmoituksen on sisällettävä seuraavat tiedot:

energiasisältö
rasvan
tydyttyneiden rasvojen
hiilihydraattien
sokereiden
proteiinin
suolan määrät

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkausmateriaalien toimittajilta tulee pyytää elintarvikekelpoisuustodistukset, jotka eivät saa olla yli 3 v. vanhoja. Myös tuotannossa käytettävien koneiden, laitteiden, pakkauslaatikoiden, yms. elintarvikekelpoisuudesta tulee varmistua (malja-haarukka-merkintä tai elintarvikekelpoisuustodistus).

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Lisätiedot**OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO:**

Oiva-raportti on julkistettava sisäankäynnin yhteydessä, mikäli kuluttaja asioi elintarvikehuoneistossa. Jos yritys markkinoi elintarvikkeita verkkosivuillaan, tulee yrityksen lisäksi linkittää Oiva-raportit avaussivulle näkyvälle ja helposti havaittavalle paikalle. Lisätietoa asiaan löytyy oivahymy.fi-sivustolta.

VEGEM RUOKAMYINTI:

Vegemillä on liikkuva elintarvikehuoneisto, mutta sen toiminta on ollut melko vähäistä tämän vuoden aikana.

KIKHERNEPASTOJEN VALMISTUS:

Vegem Oy on 5.10.2020 tehnyt elintarvikehuoneistoilmoituksen Tervens Oy:n kikhernepastojen valmistuksesta alihankintana. Toiminta on alkanut syyskuun alussa. Kikhernepastan valmistukselle on varattu omat tilat. Ilmoituksesta ei kirjoiteta todistusta, koska toiminta on saman tyyppistä kuin Vegem Oy:n toiminta.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, yleinen elintarvikeasetus
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
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 eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta MMMa 218/2017
Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/1)
Tartuntatautilaki 1227/2016
Tartuntatautiasetus (146/2017)
Terveys ja Hyvinvointilaitoksen ohje "Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi 21/2017
Elintarvikelaki 23/2006
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, MMMa 1367/2011
Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje 16025/6)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
Hallintolaki 434/2003

Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös taksan hyväksymisestä 17.12.2019 65 §
Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös delegoinneista 12.12.2017, 30 §
Pirkkalan ympäristöterveyslautakunnan päätös valvontasuunnitelmasta 2020 - 2024, 17.12.2019, 66 §

Maksu 295,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksista peritään Ympäristöterveys Pirtevan maksutaksan mukainen tarkastusmaksu ja tarkastuskohtainen käyntimaksu 35 €. Maksu peritään jälkikäteen. Tarkastusmaksuun sisältyvät tarkastukseen valmistautuminen, tarkastus ja tarkastuskertomuksen kirjoittaminen. Maksutaksa löytyy osoitteesta <https://pirteva.pirkkala.fi/lomakkeet-ja-maksutaksa>.

Laskutusosoite:

Tarkastaja Anu Loppi
TERVEYSTARKASTAJA
0503396630
sanna.loppi@pirkkala.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Vegem Oy


Turkkirata 2, 33960 PIRKKALA


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
06.11.2020


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

17.06.2019


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 18

 Hyvä / Bra 5

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.11.2020

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶ 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
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	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeiden koostumus / Livsmedlens sammansättning	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tilojen kunnossa oli pientä huomautettavaa.

Kylmänä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjauksissa oli pientä huomautettavaa.

Lisäaineiden käytössä oli pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa oli pientä huomautettavaa. Ravintoarvoilmoituksessa oli pientä huomautettavaa.

Valvontayksikkö
Ympäristöterveys Pirteva

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 17.1.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 17.1.2021