

Lähetäjä
Suupohjan Peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä
 PL 100
 61801 KAUHAJOKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 31.5.2021
 Tapahtumatunnus 1281865
 Diaarinumero 114/2021

Vastaanottaja
Rantakallion Juustola Oy
 Juustolantie 6
 64900 ISOJOKI

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija Rantakallion Juustola Oy (2396203-4)
Kohde Rantakallion Juustola Oy
 Hallitie 6, 64900 ISOJOKI
Toiminnan nimi Rantakallion Juustola Oy
Toiminta Juuston valmistus
Aika 20.5.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Piia Tella
Toimipaikan edustaja Laura Rantakallio
Tarkastuksen perusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. HYVÄKSYMISVAATIMUSTEN NOUDATTAMINEN

1.1. Tilojen, rakenteiden ja laitteiden hyväksymiset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilat olivat hyväksymisasiakirjan mukaiset.

Tiloihin on lisätty kippikattila, jossa valmistetaan ei-maitopohjaista tuotetta. Kasvis-vegejuu nimistä tuotetta on valmistettu muutamia kertoja. Tuotteen valmistustila on tuotantotilan reunassa, ja valmistus tapahtuu ajallisesti eroteltuna muista tuotteista. Varmistettu mm. turvakytkimillä, jolloin vain tietyt toiminnot voivat olla yhtä aikaa päällä.

1.2. Toimintojen hyväksymiset

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toiminta vastaa hyväksymisasiakirjojen mukaista toimintaa.

2. TILOJEN JA LAITTEIDEN KUNNOSSAPITO

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitoksen tilat ja rakenteen olivat tarkastus hetkellä silmämääräisesti arvioituna hyvässä kunnossa. Tiloissa ei ole ollut tarvetta isommille huolloille. Pienempää ylläpito kunnossapitoa on tehty, ja tehdään aina tarvittaessa.

Ilmanvaihtojärjestelmän kunnossapidosta on huolehdittu vuosittain (ulkopuolinen taho).

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja välineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kalusteiden ja laitteiden kunnossapidosta on huolehdittu.

Kylmälaitteiden lämpötilojen automatiikkaa ei ole saatu ohjelmoitua, niin että tiedot menisi suoraan tietojärjestelmään. Laitteiden huoltohenkilöstössä (ulkopuolinen tahon) ei ole osaamista kyseiseen ohjelmointiin löytynyt. Ohjelmointiasia on selvittelyn alla.

Ph mittareiden kalibrointi hoidetaan itse, säännöllisesti.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitoksen tilat ja rakenteet olivat silmämääräisesti arvioituna puhtaat. Tuotannossa käytettävät työvälineet olivat säilytyksessä asianmukaisesti, niille varatuissa paikoissa.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja välineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitoksen kalusteet ja laitteet olivat tarkastus hetkellä silmämääräisesti arvioituna puhtaita.

Tuotteiden kuljetukseen ja varastointiin tarkoitettujen laatikot pestään aina ennen käyttöönottoa. Laatikoita pestään loppuviikosta, kun tuotantoa ei ole enää käynnissä. Laitokselle tulevat laatikot, jotka odottavat pesua sekä jo pestyt laatikot, säilytetään asianmukaisesti niille varatuissa tiloissa.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai merkkejä niistä ei ollut havaittavissa sisätiloissa.

3.6. Jätteiden ja jätevesien poistaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotannon aikana syntyvä hera valutetaan muovilaatikkoon, josta se pumpataan herasäiliöön. Ulkopuolinen kuljetusyritys tyhjentää herasäiliön, noin kahden viikon välein. Muovilaatikat pestään päivittäin tuotannon päätteeksi. Letkut peseytyy kiertopesun yhteydessä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökuntaan ei ole tullut muutoksia, ei uusia työntekijöitä.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTOHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden tuotannon yleinen hygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotannon fyysiset vaarat on tunnistettu ja riskien hallinta on asianmukaista. Tuotannossa ei ole käytössä lasia. Teräksisestä "pesusienestä" on aikaisemmin lähtenyt metallilangan paloja pataa pestessä, mutta pesusieni on vaihdettu soveltuvampaan tuotteeseen, josta metallilangan paloja ei ole lähtenyt.

Laitoksen ulkopuolelta tulevien laatikoiden pesu on asianmukaista. Sitä kuvattu kohdassa 3.2.

5.2. Eri hygieniatason toimintojen erottaminen toisistaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Laitoksen tiloissa on eri toimintoja eroteltu toisistaan rakenteellisesti. Mm. juustonvalmistukseen käytettävien muottien ja kuljetuslaatikoiden pesuun tarkoitettu pesutunneli on omassa tilassaan. Tuotannon tilassa tapahtuva tuotteiden valmistuspisteet on eroteltu omiksi alueiksi sekä myös eroteltu ajallisesti, mm. vege tuotteen kohdalla. Vege tuotteen valmistus on varmistettu turvakytkimellä, jolloin muiden tuotteiden valmistukseen tarvittavat laitteet, esim. leipäjuuston grilli ei mene päälle.

Tiloissa on useampi kylmähuone, joissa on eri toiminnot. Jäähdytys, säilytys, pakkaus ja valmiiden tuotteiden säilytys.

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastushetkellä silmämääräisesti arvioituna pakkausmateriaalit olivat puhtaita ja ehjiä, sekä niitä säilytettiin asianmukaisesti.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa, soveltuvissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

Muiden tavaroiden, esim. varaosat, säilytetään niin ettei ne aiheuta elintarvikkeille elintarviketurvallisuuden heikentymistä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Osassa tuotteista on pakkausmerkintöjen osalta pieniä puutteita säilytysolosuhteiden merkinnöissä.

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkasteltu pakkausmerkintöjä seuraavien tuotteiden osalta: (kuvat)

- leipäjuusto
- maitojuusto laktoositon
- kypsytetty juusto yrttinen laktoositon.

Elintarviketietoasetuksen 9 artiklan edellyttämät pakolliset pakkausmerkinnät kyseisille tuotteille ovat:

- elintarvikkeen nimi → on merkitty
- ainesosaluettelo → on merkitty
- ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet, jotka korostettu → MAITO on korostettu
- elintarvikkeen sisällön määrä → löytyy tuotteen paino tieto
- vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen) → Parasta ennen päiväystieto löytyy
- **säilytysolosuhteet → Säilytystieto löytyy vain leipäjuuston osalta, säilytys alle +6°C. Maitojuuston ja kypsytetyn juuston osalta säilytystietoa ei löydy. Säilytystieto tulee lisätä merkintöihin mahdollisimman nopeasti. Kyseinen asia tarkastetaan seuraavan valvontasuunnitelman mukaisen tarkastuksen yhteydessä. → Oiva-arvosana B.**
- elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite → on merkitty
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa → on merkitty Suomalainen MAITO sekä Valmistusmaa Suomi.
- erätunnus → erät on jäljitettävissä pakattu päiväysmerkinnästä.
- suola- ja voimakassuolaisuusmerkintä sekä jodin ilmoittaminen jodiodun suolan käytön osalta ainesosaluettelossa. → Voimakassuolainen merkintä on tehty kypsytettyyn juustoon, suolan määrä 2,5g/100g.
- tunnistusmerkki eläimistä saatavissa elintarvikkeissa → on merkitty laitosnumero tieto.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Lisätiedot

Tarkastuksella keskusteltiin uuden tuotteen, Kasvis-vegejuu nimestä. Asiaa tiedusteltu myös

Ruokavirastolta.

Kasvis-vegejuu elintarvikkeen nimenä ei ole riittävä, mutta markkinointi nimenä se voi olla. Elintarvikkeen nimi on pakollinen ja se tulee muodostaa ko. tapauksessa siten, että se kuvaa hyvin elintarviketta.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Laitosasetus (MMMa laitosten elintarvikehygieniasta 795/2014)

Yleinen elintarvikehygieniä-asetus 852/2004/EY

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (72/2020)

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/2)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä.

Hallintolaki (434/2003)

Maksu 180,00 €

Maksuperusteet

Tarkastuksesta peritään Suupohjan peruspalveluliikelaitoskuntayhtymän johtokunnan 16.3.2020 § 41 hyväksymä taksan mukainen maksu.

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Perustevalitusohje: Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toiminnanharjoittaja voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9§:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti.

Perustevalitusviranomainen: Vaasan hallinto-oikeus PL 204 65101 VAASA

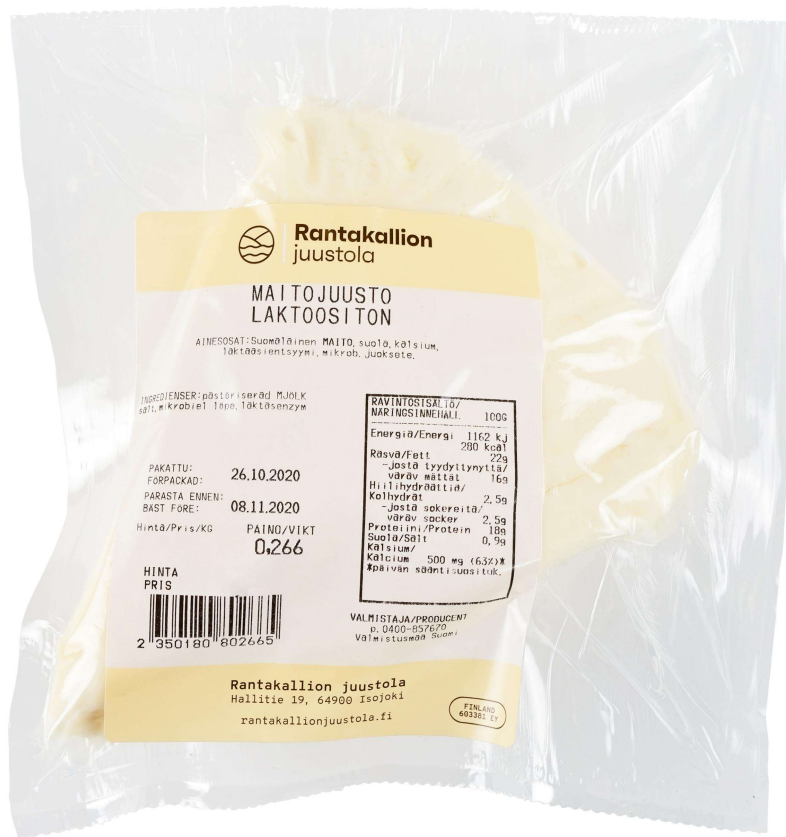
Perustevalitusaika: Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Tarkastaja Piia Tella
YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
0400 571 116
piia.tella@llky.fi

Liitteet Liite 1: Leipäjuusto.jpg
Liite 2: Maitojuusto.jpg
Liite 3: Kypsytettyjuustoyrttinen.jpg

Jakelu Toiminnanharjoittaja









Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1281865

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Hyväksymisnumero • Godkännandennummer

Rantakallion Juustola Oy**60381**

Hallitie 6, 64900 ISOJOKI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****20.05.2021****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

10.12.2020



15.06.2020

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

14



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.05.2021Hyväksymisvaatimusten 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 /
Produktionshygien vid hantering av livsmedelElintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedelOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Osassa tuotteista on pakkausmerkintöjen osalta pieniä puutteita säilytysolosuhteiden merkinnöissä.

Valvontayksikkö

Suupohjan Peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi

viimeistään 10.6.2021 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi

senast 10.6.2021