

**Lähettäjä**  
**Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto**  
 Ravitie 8 B  
 60120 SEINÄJOKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
 Pvm 2.6.2023  
 Tapahtumatunnus 1573280

**Vastaanottaja**  
**Varicko Oy**  
 Vaasantie 11  
 60100 SEINÄJOKI

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Varicko Oy (3017570-9)  
**Kohde** Varicko  
 Vaasantie 11, 60100 SEINÄJOKI  
**Toiminnan nimi** Varicko  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 31.5.2023

### *Läsnäolijat*

**Tarkastaja** Johanna Sivula  
**Toimipaikan edustaja** Laura Häkkinen  
**Tarkastuksen perusteet**

### Riskiluokitus

Elintarvikehuoneiston riskiluokitus ja valvontatarpeen määrittäminen **Ruokaviraston ohjeen 1028/04.02.00.01/2022/6** mukaisesti

Toimintatyyppi: Ravintolatoiminta (Toimintaluokka 3)  
 Kokoluokka: 2 = 1500-15 000 annosta / kk  
 Riskiluokka: 3 = 1 tarkastusta / vuosi = tarkastustarve vuoden välein.

### **Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot:**

Keskimääräinen annosmäärä / kk: ~3750  
 Asiakaspaikkojen lukumäärä: ~150

Lisätietoja toiminnasta: Ei helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä/ Valmiiksi prosessoitujen elintarvikkeiden käsittelyä/ Raakojen eläinperäisten elintarvikkeiden käsittelyä/ Gluteenittomia ja allergiaruokavalioon soveltuvia elintarvikkeita

Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta.

### **Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**

#### **3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**

##### **3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

##### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tilojen yleisessä siisteydessä ja järjestyksessä ei tarkastushetkellä havaittu erityistä huomautettavaa. Keittiön lattiapinnassa paikoin kulumia, mutta ei vielä ole vaikuttanut puhtaanapitoon.

##### **3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus**

**Toiminnan arviointi** B = Hyvä

##### **Oivahuomio**

Siivousvälineiden puhtaanapidossa pientä huomautettavaa.

## Havainnot ja toimenpiteet

Työvälineiden ja laitteiden puhtaanapidossa ei havaittu erityistä huomautettavaa.

Astianpesukoneen pesu- ja huuhtelulämpötiloja oli seurattu ja kirjattu. Pesulämpötilat olivat kirjausten perusteella olleet hieman alhaiset +49-+60 astetta.

Takatiloissa kuiva-ainevaraston yhteydessä säilytettiin varrellisia siivousvälineitä maitolaatikon päällä. Välineet olivat hieman likaantuneet.

## Ohjaus ja neuvonta:

Konepesussa paras lämpötila on +60–65 °C. Matalampi lämpötila heikentää pesutehoa, kun taas korkeampi polttaa lian kiinni astioihin. Mikäli pesulämpötila on jatkuvasti alhainen ja pesutuloksessa havaitaan poikkeamia, on syy selvitettävä ja korjattava.

Varrelliset siivousvälineet on puhdistettava käytön jälkeen ja kuivattava ja säilytettävä mielellään telineessä irti lattiapinnasta.

## Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön ja henkilökunnan käsienpesupisteet oli varustettu asianmukaisesti nestesaippualla ja kertakäyttöisillä käsipapereilla. Käsipaperit oli otettavissa telineestä. Myyntitiskin yhteydessä oleva käsienpesupiste oli varustettu nestesaippualla. Käsipaperit oli myyntitiskin hyllyllä avonaisessa astiassa. Työntekijöillä ei käsikoruja käytössä.

## Ohjaus ja neuvonta:

Suosittelaaan, että käsipaperit olisivat käsienpesupisteen lähetyvillä otettavissa hygieenisesti telineestä tai omasta suojapakkauksesta.

### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Työntekijöillä asianmukainen työvaatetus. Suojavaatteena keittiötyöntekijällä päähine, hiukset sidottu. Ei näkyviä koruja.

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytysolosuhteissa ja kierrossa ei havaittu erityistä huomautettavaa. Elintarvikkeet säilytettiin suojattuina ja irti lattiapinnasta. Päiväykset oli merkitty itse valmistettuihin, avattuihin ja sulatettuihin elintarvikkeisiin.

## 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

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

Toiminnan arviointi                      **A = Oivallinen**

#### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloissa ei tarkastushetkellä pääosin havaittu huomautettavaa. Keittiötä oli laajennettu henkilökunnan toimistotiloihin ja lisätty kylmiö. Kylmiössä jauhelihan lämpötila oli tarkastushetkellä +7,8 °C tarkastajan infrapunamittarilla mitattuna (mittaustarkkuus +/- 2 °C). Elintarvikkeiden säilytyslämpötiloja oli seurattu ja kirjattu säännöllisesti viikottain. Korjaavat toimenpiteet oli kirjattu, jos oli ollut poikkeamia.

## Ohjaus ja neuvonta:

Jauhelihan lämpötila tulee olla +4 °C, poikkeama voi lyhytaikaisesti olla 3 astetta, tämä tulee varmistaa erillisin lämpötilamittauksin.

Korjaavissa toimenpiteissä tulisi olla tarkemmin kirjattuna toimenpiteet esim. uusintamittaus, laitteen säätäminen.

#### **6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloissa ei tarkastushetkellä havaittu huomautettavaa. Elintarvikkeiden tarjoilulämpötiloja oli seurattu ja kirjattu viikottain.

### **7. MYYNTI JA TARJOILU**

#### **7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Tarjolla olevien elintarvikkeiden hygieniassa ja erilläänpidossa ei havaittu huomautettavaa.

### **13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**

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

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolassa ja Internet-sivuilla oli lounaslista esillä kirjallisesti. Ruokien intoleranssit, ruokavaliot ja allergeenit oli ilmoitettu molemmissa lyhenteillä (L, G, M ja VE). Lyhenteet tulisi avata vielä ruokalistoihin esim. L= laktoositon.

Elintarvikkeista lisätiedot annetaan asiakkaille suullisesti, ravintolassa on kirjallisesti esillä tieto että lisätietoja elintarvikkeista saa henkilökunnalta.

Ravintolassa lihan alkuperämaa oli kirjallisesti esillä asiakkaille.

### **15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

#### **15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloja oli seurattu ja kirjattu viikottain.

### **16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**

#### **16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden kuormakirjat säilytettiin ravintolassa laatikossa.

#### **16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

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

### **18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**

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

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä ravintolan sisäkäynnillä. Ravintolalla on omat Internet-sivut, jossa markkinoidaan elintarvikkeita. Sivulla ei ollut linkkiä Oiva-raportteihin.

#### **Ohjaus ja neuvonta:**

Kun elintarvikealan toimija myy ja/tai markkinoi elintarvikkeita omilla internetsivuillaan, verkkokaupassa tai muulla etäviestintävälaineellä (mobiiliapplikaatio, puhelin, postimyynutiluettelo, tv:n ostoskanava ym.), sosiaalisessa mediassa (mm. Facebook, Instagram) tai markkina-alustoilla (esim. tori.fi tai huutonet), Oiva-raportit on julkistettava yrityksen internetsivuston aloitussivulla näkyvällä ja helposti havaittavalla paikalla (linkki Oivahymysivustolle tai linkitettyinä kolme viimeisintä Oiva-raporttia).

### Lisätiedot

Toiminnan arviointi: **A Oivallinen** (ei huomauttamista, ei korjattavaa), **B Hyvä** (asiasta annettu ohjausta ja neuvontaa; asia ei vaadi uusintatarkastusta), **C Korjattava** (toimenpidekehotus, määräaika sekä uusintatarkastus tai selvitys tehdyistä toimenpiteistä), **D Huono** (määräys / kiello; hallintotoimien käynnistäminen).

Seuraava tarkastus tehdään suunnitelman mukaisesti riskinarvioinnin mukaan.

### Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Elintarvikehygieniä-asetus 852/2004

Ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta 980/04.02.00.01/2022/1

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä

Ruokaviraston määräys elintarvikevalvonnan elintarviketiedoista 108/00.00.01.02.00/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle (834/2014)

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

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

Hallintolaki (434/2003)

Seinäjoen ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston päätös maksutaksan hyväksymisestä 16.1.2023 § 4

Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston päätös delegoinneista 16.1.2023 § 3

Seinäjoen kaupungin sosiaali- ja terveyslautakunnan päätös valvontasuunnitelmasta 15.12.2022 § 105

**Maksu** 150,00 €

### Maksuperusteet

Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston päätös maksutaksan hyväksymisestä 16.1.2023 § 4

**Tarkastaja** Johanna Sivula  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358444255579  
johanna.sivula@seinajoki.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Varicko**

Vaasantie 11, 60100 SEINÄJOKI

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion****31.05.2023****Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

08.02.2021

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

12



Hyvä / Bra

1

Korjattavaa /  
Bör korrigeras

Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 31.05.2023**Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /  
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /  
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /  
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /  
Kontrollen av livsmedlens temperaturerMyynti ja tarjoilu /  
Försäljningen och serveringenElintarvikkeista annettavat tiedot /  
Informationen som skall ges om livsmedelElintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedelJäljitettävyys ja takaisinvedot /  
Spårbarheten och återkallelsernaOiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Siivousvälineiden puhtaanapidossa pientä huomautettavaa.