

Lähettilä
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys
 PL 487
 33101 TAMPERE

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 3.9.2025
 Tapahtumatunnus 1935471

Vastaanottaja
Lielahetikartanon Café Oy
 Tarhurinkuja 4
 33400 TAMPERE

Asia	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, aloitustarkastus
Toimija	Lielahetikartanon Café Oy (3521056-9)
Kohde	Café Kartano Tehdaskartanonkatu 38, 33400 TAMPERE
Toiminnan nimi	Café Kartano
Toiminta	Kahvilatoiminta
Aika	28.8.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja	Terhi Sankelo
Toimipaikan edustaja	Christina Suominen
Muut tarkastajat	Taina Puumalainen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

-Sähköpostilla lähetetyn omavalvontasuunnitelman linkit eivät enää toimi ja Evira on nykyään Ruokavirasto. Näitä on mahdotonta jälkeensä muuttaa käytettyyn omavalvontasuunnitelmapohjaan.
 -Käsienpesupisteen varusteluksi tulee muuttaa pyyhkeen tilalle käsipaperit.
 -Omavalvontasuunnitelmaan tulee päivittää elintarvikevalvonnan yhteystiedot ruokamyrkytysten varalta: elintarvikevalvonta@tampere.fi, Tampereen palvelupiste 041 730 8168. Päivystysaikoja ei ohjaus- ja neuvontatiimissä enää ole.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiötilat ja myyntitiski ovat siistit.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Uunien kahvoissa ja oviluukuissa oli pientä likaisuutta. Erityisesti keittiön kahvojen siisteyteen kannattaa kiinnittää huomiota.

Ilmanvaihtosuodattimissa on pientä pölyä. Niiden irrottamista ja puhdistamista on suunniteltu.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsisäippuun ja paperia löytyi keittiöstä sekä myyntitiskin takaa. Kankaisia pyyhkeitä ei tule käyttää elintarvikehuoneistossa.

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija hankki terveydentilan selvityksen viikon sisällä tarkastuksesta.

Toimijalla tulee olla ajantasainen kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä. Terveydentilaselvitysten kirjanpidon tulee sisältyä omavalvontasuunnitelmaan ja se on pyydettyä esitettävä valvontaviranomaiselle.

Kirjanpito henkilökunnan terveydentilan selvityksistä voidaan toteuttaa esimerkiksi laatimalla työntekijöistä listaus, johon merkitään tehdyn terveydentilaselvityksen päivämäärä, mahdollisen salmonellatutkimuksen tulos ja vastuuhenkilön kuittaus.

Omavalvonnasta tulee vähintään käydä ilmi, kuinka työntekijöiden terveydentilan selvitys työsuhteen alussa järjestetään (työterveyshuollon tai terveystieteiden lääkärin tai hoitajan tekemä haastattelu), missä ja miten tietoa terveydentilan selvityksistä säilytetään ja keneltä se vaaditaan.

Tartuntatautilain (1227/2016) ja -asetuksen (146/2017) mukaan työnantajan on vaadittava työntekijältä luotettava selvitys siitä ettei tällä ole salmonellatartuntaa kun henkilö työskentelee elintarvikehuoneistossa tehtävässä, jossa käsitellään pakkaamattomia, kuumentamattomia tarjottavia elintarvikkeita.

Terveydentilan selvityksellä työsuhteen alussa tarkoitetaan työterveyshuollon tai terveystieteiden lääkärin tai hoitajan tekemää haastattelua. Haastattelun yhteydessä työntekijälle korostetaan elintarviketyön hyviä hygieniakäytäntöjä, kuten että oireisena ei olla töissä, työnantajalle ilmoitetaan elintarvikkeiden välityksellä mahdollisesti tarttuvasta taudista ja hyvän käsihygienian merkitystä työssä korostetaan ja siihen koulutetaan. Todistus terveydentilan selvityksestä on vapaamuotoinen.

Laboratoriotutkimus tehdään jos työntekijällä on parhaillaan tai hänellä on edeltävän kuukauden aikana ollut kuumeinen ripulitauti. Laboratoriotutkimusta ei enää pyydetä oireettomilta työntekijöiltä matkan jälkeen.

Terveydentilan selvitys vaaditaan niiltä henkilöiltä, jotka käsittelevät sellaisia pakkaamattomia elintarvikkeita, joita ei kuumenneta ennen niiden myyntiä tai tarjoilua ja joiden välityksellä salmonellatartunta voisi levitä. On hyvä huomioida, että elintarvike voi saastua salmonellabakteerilla myös kuumennuksen jälkeen, minkä vuoksi terveydentilan selvitys vaaditaan myös niiltä henkilöiltä, jotka käsittelevät pakkaamattomia elintarvikkeita kuumentamisen jälkeen.

Selvitys vaaditaan myös harjoittelijoilta ja muilta vastaavilta henkilöiltä, jotka toimivat työpaikalla ilman palvelussuhdetta vähintään kuukauden. Selvitys vaaditaan ennen palvelussuhteen alkamista tai aina silloin, kun työssäolon aikana on perusteltu syy epäillä, että työntekijä voi olla salmonellabakteerin kantaja (kuumeinen ripulitauti tai esim. perheenjäseneltä todettu salmonellatartunta). Henkilökunnan terveydentilaselvityksistä annetaan tarkempia ohjeita THL:n ohjeessa [Toimenpideohje salmonellatapauksiin](#).

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Myyntitiskin kylmävetolaatikosto oli ollut hieman koholla vuorokauden ajan. Lämpötila saatiin tarkastuksen jälkeen laskemaan ohjelmoimalla lämpötila uudestaan. Lämpötilojen poikkeamat tulee aina kirjata lomakkeelle, vaikka ei viikoittaisia lämpötiloja kirjattaisi.

6.6. Pakasteiden ja jäähdytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Gluteenitonta leivontaa ei tehdä.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarjoilupaikassa tarjolla olevista pakkaamattomista elintarvikkeista tulee antaa seuraavat tiedot:

- nimi (kirjallisesti)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä
- aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäädytetyn tai jäädetytyn lihan alkuperämaa (kirjallisesti).

-Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot voidaan vähittäismyynti ja tarjoilupaikassa antaa myös suullisesti, jos elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tai vastaavassa ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavilla pyydettyä henkilöä, **esimerkiksi tekstillä ”lisätietoa allergioita ja intoleransseja aiheuttavista ainesosista saa henkilökunnalta”**. Tämän lisäksi tietojen on oltava kirjallisessa tai elektronisessa muodossa.

-Valmiina ostettavista leivonnaisista tulee tietää myös tuotetiedot.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyden

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Isoista tukkupakkauksista otetut pulla- ja leipäpussit olisi hyvä merkitä päivämäärillä. Kuitit säilytetään sähköisessä muodossa vähintään vuoden.

Lisätiedot

Toiminta oli tarkastetuilta osin vaatimusten mukaista.

Toimijalla on aina vastuu toiminnasta, myös tarkastuksella tarkastamatta jääneiden asioiden osalta.

Oiva-raportin esilläpito

Oiva-raportti tulee laittaa asiakkaiden nähtäville, pääsisäänkäynnin yhteyteen, sopivalle korkeudelle ja selvästi havaittavaan paikkaan. Tarkoituksena on, että asiakkaat voivat tutustua raporttiin ennen ostopäätöksen tekemistä. **Toimijan tulee itse tulostaa Oiva-raportti asiakkaiden nähtäville.** Yritysten tulee myös linkittää oiva-raportit verkkosivuilleen silloin, kun yritys markkinoi siellä elintarvikkeita. Linkitys tulee tehdä oivahymy.fi -sivustolle, jossa raportit julkaistaan.

Taksa

Tarkastusmaksun suuruus määräytyy valvontakohdetyypin ja siihen keskimäärin kuluva tarkastusajan sekä kuntaliiton ohjeen mukaisen 80 euron tuntihinnan perusteella. Valvontakohteiden tarkastukseen käytetty aika sisältää tarkastukseen valmistautumisen, tarkastuksen ja tarkastukseen liittyvät kirjalliset työt. Tarkastusmaksun lisäksi laskutetaan tarkastuskohtainen käyntimaksu, joka on suuruudeltaan 40 euroa. Maksutaksa ja muutoksenhakuohje löytyvät osoitteesta: www.tampere.fi/ymparistoterveysyksikko

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

Euroopan parlamentin ja neuvoston yleinen elintarvikeasetus EPNAs 178/2002/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta 853/2004/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston valvonta-asetus 625/2017/EY

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 elintarvikehygieniasta 318/2021

Ruokaviraston ohje rekisteröidyn elintarviketoiminnan elintarvikehygieniasta 980/04.02.00.01/2022/2

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista

jäljitettävyyssvaatimuksista (jäljitettävyyssasetus)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus lisäaineista (EY) N:o 1333/2008

Asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi

Ohje akryyliamidipitoisuuksien vähentämiseksi ja vertailuarvojen noudattamiseksi Euroopan komission asetuksen (EU) 2017/2158 mukaisesti, Eviran ohje 17056/1

Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
 Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ruokaviraston ohje elintarvikealan toimijoille
 4095/04.02.00.01/2020/5
 Elintarvikkeiden mikrobiologiset analyysit - Ruokaviraston ohje valvontaviranomaisille
 4094/04.02.00.01/2020/3
 Tartuntatautilaki 1227/2016 ja tartuntatautiasetus 146/2017 muutoksineen
 Terveiden ja hyvinvointilaitoksen ohje: Toimenpideohje salmonellatartuntojen ehkäisemiseksi
 Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017
 Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle
 Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, Ruokaviraston ohje 17068/2
 Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa, Eviran ohje 16049
 Ruokaviraston määräys 12/2021 elintarvikevalvonnan valvontatiedoista
 Hallintolaki 434/2003 31 - 34 §, 36 §, 37 §, 39 §, 42 §
 Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös jaoston toimivallan
 siirtämisestä ympäristöterveyden viranhaltijoille 23.2.2023, § 7
 Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 12.12.2024 § 23,
 Tampereen alueellisen ympäristöterveyden valvontasuunnitelma vuosiksi 2025–2028
 Yhdyskuntalautakunnan alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös Tampereen
 ympäristöterveyden taksan hyväksymisestä 5.6.2025, § 19

Maksu 280,00 €

Maksuperusteet

Elintarvikelaki 297/2021, 73 §, Alueellisen ympäristöterveydenhuollon jaoston päätös 5.6.2025, 19 §

Tarkastaja Terhi Sankelo
 ELINTARVIKETARKASTAJA
 +358505377826
 terhi.sankelo@tampere.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1935471

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Café Kartano

Tehdaskartanonkatu 38, 33400 TAMPERE • Tehdaskartanonkatu 38, 33400 TAMMERFORS

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

28.8.2025
Oivallinen •
Utmärkt


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

	kpl • st
Oivallinen • Utmärkt	14
Hyvä • Bra	
Korjattavaa • Bör korrigeras	
Huono • Dåligt	

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
Tarkastustulos • Inspektionresultat • 28.8.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito • 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 lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet • Allergi och intolerans orsakande ämnen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Tampereen kaupunki, ympäristöterveys •
Tampereen kaupunki, ympäristöterveys

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 13.9.2025 •

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 13.9.2025