

Lähtettäjä
Keski-Uudenmaan ympäristökeskus
PL 60
04301 TUUSULA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
Pvm 1.10.2024
Tapahtumatunnus 1686747

Vastaanottaja
NBC Elintarvike
Elintarvike tuotanto
Amerintie 1
04320 TUUSULA

Asia

Toimija Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus, aloitustarkastus
Kohde Nordic BioCosmetic Production Oy (2951463-8)
NBC Elintarvike
Amerintie 1, 04320 TUUSULA
Toiminnan nimi Nordic BioCosmetic Production Oy / ravintolisien valmistus
Toiminta Muu valmistus
Aika 12.9.2024

Läsnäolijat

Tarkastaja Tarmo Asikainen
Toimipaikan edustaja Kirsi Kettunen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontajärjestelmä oli tarkastettavissa.

Omavalvontajärjestelmä kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot.

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijan tilojen ensimmäisellä tarkastuksella todettiin seuraavia asioita:

- Toiminnassa on tarkoitus valmistaa / pakata ravintolisiä ja esimerkiksi urheilijoille tarkoitettuja täydennettyjä elintarvikkeita.
- Elintarvikehuoneiston tilat ovat ilmoitettuun toimintaan soveltuvat. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat.
- Tilajärjestelyt mm. tuotantolinjat ja vesipisteet ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden.
- Elintarvikehuoneistossa on riittävät pukeutumistilat, käymälät ja jätehuolto.
- Siivousvälinevarasto on varustettu kaatoaltaallisella vesipisteellä, välineiden kuivaukseen tarkoitettulla lämmitettävällä telineellä ja ilmanvaihdolla.
- Tarkastuksella tuotanto oli osittain käynnissä. Tuotanto ja kaikki tuotantotilat eivät ole vielä käytössä, koska koneita ja laitteita ei ole asennettu käyttövalmiuteen.
- Toimijan edustajan kertoman mukaan metallinpaljastin on tulossa pakkauslinjan päähän varmistamaan sen, ettei mahdollisia metallisia vierasesineitä ole tuotepakkausten sisällä.

2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet (lattiat, seinät, katot, ikkunat, ovet) ovat hyvässä kunnossa.

Lattiat, seinät ja katto ovat tuotantotiloissa helposti puhtaana pidettävää materiaalia.

2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käytössä olevien kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden kunnossapidosta on huolehdittu.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tilat ja rakenteet ovat puhtaita ja järjestyksessä. Tarkastuksella käytiin läpi mm. tuotannon ja pakkaamon tilat.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston pinnat, kalusteet, laitteet ja työvälineet ovat puhtaita.

Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja puhtaita.

3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työtapojen hygieenisyydessä ei ollut huomautettavaa.

4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste on aikaisemmin sovitun mukaisesti tehty henkilökunnan pukutilaan. Käsienpesupiste toimii ja sen varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla on työhön soveltuvat suojavaatteet.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.5. Käärimisen ja pakkaamisen hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden pakkaustoiminta oli tarkastuksella käynnissä. Yhden tuotantoerän pakkausmateriaalit säilytettiin pakkaamon tiloissa. Havaitut pakkaukset olivat puhtaita ja ehjiä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniä

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastuksella tuotannossa valmistettavana olleen ravintolisän raaka-aineita säilytettiin punnitushuoneen viereisessä huoneessa.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkausten kunto ja sisältö tarkastetaan raaka-aineiden vastaanottovaiheessa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen**Havainnot ja toimenpiteet**

Valmistettujen tuotteiden jäljitettävyys perustuu kaupallisiin asiakirjoihin ja esim. yksilöityyn eränumeroon. Tuotteesta tehdään työmääräin, jonka perusteella valmistuksessa käytetyt raaka-aineet ovat jäljitettävissä.

Lisätiedot

Oiva-järjestelmän kohdat mm. 5.1, 10.1, 11.1, 14.1 ja 17.1 tarkastetaan seuraavalla suunnitelmallisella tarkastuksella tai sitten, kun kaikki koneet ja laitteet ovat käyttökunnossa ja toiminta on täysin käynnistynyt.

Elintarviketoiminnan tarkastuksesta annetun viimeisimmän raportin on oltava helposti saatavilla elintarvikealan toimijan internetsivuilla tai muulla vastaavalla tavalla. Muu vastaava tapa tarkoittaa esimerkiksi toimijan sosiaalista mediaa tai matkapuhelinsovellusta, jonka kautta elintarvikkeita myydään. Lisäksi elintarvikehuoneistossa, jossa kuluttajat asioivat, raportin on oltava esillä sisäänkäynnin yhteydessä tai muussa kuluttajalle helposti havaittavassa paikassa. (elintarvikelaki 16 § 3 mom.)

Tarkastuskertomus on lähetetty toimijalle sähköisesti tiedoksi etusivun oikeassa yläkulmassa ilmoitettuna päivänä.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista 178/2002/EY

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi ravintolisistä 2002/46/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uuselintarvikkeista 2015/2283/EU

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä 1924/2006/EY

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

Komission asetus (EU) N:o 231/2012

Komission asetus sellaisten vitamiinien ja kivennäisaineiden ja niiden luetteloista, joita voidaan lisätä elintarvikkeisiin, ravintolisät mukaan luettuina 1170/2009/EY

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta

Elintarvikelaki 297/2021

Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta 72/2020

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä 78/2010

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Hallintolaki 434/2003

Keski-Uudenmaan ympäristökeskuksen toimintasääntö (Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 19.9.2023 § 109)

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146

Maksu 201,00 €

Maksuperusteet

Keski-Uudenmaan ympäristökeskus ympäristöterveydenhuollon maksutaksa, Keski-Uudenmaan ympäristölautakunta 14.11.2023 § 146

Tarkastaja

Tarmo Asikainen
ELINTARVIKETARKASTAJA
0403144712
tarmo.asikainen@tuusula.fi





Jakelu

Toiminnanharjoittaja








Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Nordic BioCosmetic Production Oy / ravintolisien valmistus

Amerintie 1, 04320 TUUSULA

Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**12.09.2024**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektionerArvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST Oivallinen /
Utmärkt 14 Hyvä / Bra Korjattavaa /
Bör korrigeras Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.09.2024

Omaavvonta /
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 käsittelyhygieniä /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien Elintarvikkeiden toimitukset /
Leveranserna av livsmedel Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelsena 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation