

**Lähetäjä**  
**Turun ympäristöterveys**  
PL 355  
20101 TURKU

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 28.1.2025  
Tapahtumatunnus 1833752

**Vastaanottaja**  
**Bryggman's Restaurant & Deli**  
Yliopistonkatu 29a  
20100 TURKU

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Scandic Hotels Oy (1447914-7)  
**Kohde** Scandic Hotel Plaza  
Yliopistonkatu 29a, 20100 TURKU  
**Toiminnan nimi** Bryggman's Restaurant & Deli  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 20.1.2025

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Laura Kankare  
**Toimipaikan edustaja** Hanna Kokki

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kirjallinen omavalvontasuunnitelma oli luettavissa ja se oli päivitetty viimeksi 11/2024. Omavalvontasuunnitelmaa ei käyty tarkastuksella yksityiskohtaisesti läpi. Omavalvontakirjaukset tehdään sähköiseen, melko uuteen omavalvontajärjestelmään. Järjestelmä on laajuudeltaan riittävä toimintaan nähden.

Huomiona, että omavalvontasuunnitelman tulee kattaa kaikki elintarvikehuoneiston tilat ja toiminnot. Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla nimetty vastuuhenkilö ja se tulee päivittää säännöllisesti. Toimija on vastuussa omavalvonnan toteutumisesta.

### 2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

#### 2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettiin asiakastilat, keittiö varasto- ja astiahuoltotiloihin, siivousvälineiden säilytystilat sekä jätelajittelutilat. Tilat soveltuvat kyseiseen toimintaan.

#### 2.2. Tilojen ja rakenteiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiö ja sen takatilat ovat jo hieman ikääntyneet, ja tiloihin on suunniteltu remonttia lähivuosina, mutta päätöksiä ei ole vielä tehty. Edellisen tarkastuksen jälkeen keittiön lattiaa on korjattu eikä keittiön lattiassa ollut enää halkeamia. Astiahuoltotilan lattiassa oli hieman värjäämää, mutta myös putsauksen tehostamisen tarvetta (katso myös kohta 3.1.). Värjäytymisen syy tulee selvittää, ja mikäli se aiheuttaa terveysvaaraa tai on hankalasti puhtaana pidettävä, tulee lattia uusia tai kunnostaa. Jätelajittelutilan lattiassa oli kulumaa. Elintarvikehuoneiston pinnat, joissa käsitellään pakkaamattomia elintarvikkeita, olivat hyvät.

#### 2.3. Kalusteiden, laitteiden, vesilaitteiden ja työvälineiden kunnossapito

**Toiminnan arviointi** A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastetut työvälineet, kalusteet ja laitteet olivat käyttötarkoitukseen soveltuvia toimintaan nähden. Lisäksi ne olivat kunnossa ja ehjiä, lukuun ottamatta pientä kuluneisuutta.

### 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 olivat puhtaita ja järjestyksessä pois lukien normaalit päivän työn aiheuttamat siivousta vaativat jäljet sekä astiahuoltotilan lattia, jonka puhdistamista tulee tehostaa (katso myös kohta 2.2.). Tarkastuksella havaittiin astianpesukoreja lattialla. Huomiona, että astianpesukoreja ei tule säilyttää suoraan lattialla, ja lattian tulee olla helposti puhdistettavissa.

#### 3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

##### Oivahuomio

Kalusteiden ja pintojen, jotka eivät ole kosketuksissa elintarvikkeisiin, puhtaudessa pientä huomautettavaa.

##### Havainnot ja toimenpiteet

Asiakastiloissa vallitsi hyvä yleinen siisteys ja puhtaus. Tarkastuksen aikana keittiön työskentelytasot olivat silmämääräisesti puhtaita, mutta useille muille pinnoille oli kertynyt likaa. Keittiössä siivousta tulee tehostaa. Erityisesti tulee puhdistaa kalusteiden ja laitteiden pystypintoja, jotka eivät ole kosketuksessa elintarvikkeisiin. Tällaisia ovat esimerkiksi kylmävetolaatikon kaappien ovet sekä astiapesukoneiden pinnat. Keittiön "tiskin" vieressä olevat sähköpistokkeet ja niiden läheinen alue tulee puhdistaa. Huuvan puhdistamista tulee myös tehostaa puhdistuen myös huuvan katto eikä pelkkiä suodattimia.

##### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

#### 3.5. Haittaeläinten torjunta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

#### 3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Jätteet säilytetään riittävän erillään elintarvikkeiden käsittelystä ja ne siirretään jätehuoltotiloihin vähintään kerran päivässä. Jätehuoltotilojen yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys on hyvä.

### 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

#### 4.2. Käsihygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteiden varustelut olivat kunnossa. Käytössä on kertakäyttöisiä suojakäsineitä, jotka soveltuvat myös rasvaisten elintarvikkeiden käsittelyyn.

Käsienpesupisteessä on oltava juoksevaa vettä, nestesaippuaa, kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä sekä tarvittaessa desinfiointiaainetta. Kädet tulee pestä tarpeeksi usein: ennen työn aloittamista, työvaiheiden välissä sekä jos kosketetaan jotain likaista kuten pilaantunutta elintarviketta.

#### 4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnalla oli työhön soveltuvat puhtaat vaatteet. Henkilöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita, oli riittävä suojavaatetus.

#### 4.6. Hygieniasaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

##### Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneistossa oli varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Elintarvikelain edellyttämä kirjanpito työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta oli kunnossa.

### 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygieniat

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeet ja raaka-aineet säilytetään niille varatuissa paikoissa soveltuviissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti. Elintarvikkeet säilytetään niille varatuilla hyllyillä eikä elintarvikkeita ole lattiasäilytyksessä.

Kuiva-ainekomerossa on vähäisiä määriä gluteenittomia tuotteita, joille katsottiin tarkastuksen aikana vielä soveltuvampi säilytyspaikka. Gluteenittomat tuotteet tulee pitää erillään gluteenia sisältävistä tuotteista ristikontaminaation estämiseksi. Gluteenittomat tuotteet tulee säilyttää omassa kaapissaan tai eri hyllyllä ylempänä, niin ettei jauhopölyä laskeudu pakkausten päälle muista tuotteista.

## **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

**Toiminnan arviointi**

**A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Kaikki huoneiston kylmälaitteet on liitetty automaattiseen lämpötilaseurantaan. Henkilökunta pääsee tarkastamaan lämpötiloja tietokoneelta itsenäisesti. Haastattelun perusteella kylmälaitteiden lämpötiloja seurataan omavalvontajärjestelmän kautta päivittäin. Järjestelmän käyttö on sujuvaa. Järjestelmä hälyttää poikkeamista, jotka tulee aina kuitata ja kirjata myös tehty toimenpide omavalvontajärjestelmään.

Automaattisen lämpötilavalvonnan lisäksi kylmälaitteista on hyvä ottaa ja kirjata pistokoemaisesti tuotelämpötiloja erillisellä mittarilla säännöllisesti.

### **6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi**

**A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastuksella tarkasteltiin pakastinkylmiön lämpötilahistoriaa sähköisestä järjestelmästä. Pakastinkylmiössä poikkeamia ja hälytyksiä on ollut melko usein. Niiden on ajateltu usein liittyvän kuorman purkamiseen. Tarkastuksella keskusteltiin lämpötila-anturin sijainnin vaihtamisesta, sillä tällä hetkellä se on melko lähellä ovea. On hyvä tarkistaa myös hälytysrajojen oikeellisuus.

Katso myös kohta 6.2..

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

**Toiminnan arviointi**

**A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Tarkastajan mittarilla mitattuina aamiaistarjoilun aikana tarjolla olevien elintarvikkeiden tarjoilulämpötilat olivat asianmukaiset. Omavalvontajärjestelmään on tehty säännöllisesti tarjoilulämpötilojen kirjauksia kuumista ja kylmistä elintarvikkeista.

## **7. MYYNTI JA TARJOILU**

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

**Toiminnan arviointi**

**A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikkeiden esillä pidossa ruoan tarjolla olon aikana ei ole huomautettavaa. Elintarvikkeiden myyntiajat ja tarjolla oloa ovat hallinnassa.

## **13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**

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

**Toiminnan arviointi**

**A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Aamiaistarjoilussa elintarvikkeiden yläpuolelle oli asetettu kyltit, joissa oli tuotteen nimi. Lisäksi kyltteihin oli merkitty soveltuvuus erityisruokavalioon (merkinnät M, G, V ja L). Oiva-tarkastuksella jäi tarkastamatta, oliko näiden lyhenteiden merkitystä kirjoitettu mihinkään esille asiakkaiden nähtäville. Varmistakaa, että erityisruokavaliomerkitöjen selvennykset ovat asiakkaiden nähtävillä. Ilta ravintolan puolella oli kyltti, jossa kehoitetaan kysymään henkilökunnalta lisätietoja allergeeneista. Tarkastuksen aikana samanlainen kyltti tehtiin myös aamiaistarjoilupaikan puolelle.

#### **Tässä vielä Ruokaviraston ohjeistus:**

**Tarjoilupaikassa** on pakkaamattomista elintarvikkeista annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
- aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn naudanlihan, sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan alkuperämaa (kirjallisesti)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisesti tai jos suullisesti tietyin ehdoin)

Tiedot on tarjoilupaikassa ilmoitettava kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai

muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettyäessä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia. (Tästä poikkeuksena on tarjoilupaikassa ilmoitettava elintarvikkeen nimi ja lihan alkuperämaamerkintä, joista tiedot aina kirjallisesti).

## 15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

### 15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Vastaanottotarkastuksessa valvotaan lämpötiloja, kuorman kuntoa ja tuotetietoja. Vastaanottolämpötiloista on tehty säännöllistä kirjanpitoa sähköiseen omavalvontajärjestelmään.

## 16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

### 16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään toimintaansa suhteutettuna tarkoituksenmukainen jäljitettävyysjärjestelmä, jolla elintarvikkeiden jäljitettävyystiedot ovat johdonmukaisesti saatavilla, helposti luettavia, selkeästi tulkittavia ja elintarvikenimikkeisiin yhdistettäviä.

## 17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

### 17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Aikaisemmin pintapuhtausnäytteiden ottaminen oli ulkoistettu Anticimexille, mutta tänä vuonna toimipaikka siirtyi ottamaan näytteet itse. Toimipaikkaan on hankittu näytteenottovälineitä. Tänä vuonna on ehditty ottamaan näytteitä jo jääpalakoneesta, ja tulokset ovat olleet hyviä. Kirjaukset tehdään sähköiseen omavalvontajärjestelmään.

Ruokaviraston omavalvonnan suositellut näytteenottotiheydet vähittäismyynti- ja tarjoilupaikoissa:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/oppaat/elintarvikkeiden-mikrobiologiset-vaatimukset/liite-9-vahittaismyyntipaikka.pdf>

Tämäntyyppisessä ravintolatoiminnassa Ruokaviraston ohjeistus näytteenottotiheydestä on 4-6 krt/v, jos päivittäinen annosmäärä on alle 50 kpl, ja 6-12 krt/v, jos päivittäinen annosmäärä ylittää 50 kpl. Kerralla tulee ottaa vähintään 5 osanäytettä eri pinnoilta.

## 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti on asetettu esille Ruokaviraston määräämällä tavalla.

#### Lisätiedot

Suoritettu tarkastus ei merkitse kannanottoa tarkastamatta jäävien asioiden vaatimuksenmukaisuudesta. Toimijalla on aina vastuu toiminnasta, myös tarkastuksella tarkastamatta jääneiden asioiden osalta. Tarkastuspöytäkirjassa esitetyt asiat tulee huomioida ja korjata. Korjaamatta jättäminen saattaa laskea seuraavaa Oiva-arvosanaa.

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.)

#### Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

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

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

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

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

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 (nimisuoja-asetus)  
Euroopan komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi.

**Maksu** 315,00 €

**Maksuperusteet**

Tarkastuksesta peritään maksu Turun kaupungin kaupunkiympäristölautakunnan 08.03.2022 § 111 hyväksymän taksan mukaisesti erikseen lähetettävällä laskulla.

**Valvontamaksun muutoksenhakuohje**

Hyväksyttyyn valvontasuunnitelmaan tai taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön 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. Perustevalitus tehdään Turun hallinto-oikeudelle. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

**Tarkastaja** Laura Kankare  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358401827560  
laura.kankare@turku.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1833752

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

### Bryggman's Restaurant & Deli

Yliopistonkatu 29a, 20100 TURKU • Universitetsgatan 29a, 20100 ÅBO

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

20.1.2025

Hyvä •

Bra



#### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

kpl • st

Oivallinen • Utmärkt 20

Hyvä • Bra 1

Korjattavaa • Bör korrigeras

Huono • Dåligt

#### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

9.11.2022

Oivallinen •

Utmärkt

13.7.2022

Korjattavaa •

Bör korrigeras

#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 20.1.2025

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	Hyvä • Bra
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygieniä • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt
Jäljitettävyyden ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Oivallinen • Utmärkt

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

#### Huomiot

- Kalusteiden ja pintojen, jotka eivät ole kosketuksissa elintarvikkeisiin, puhtaudessa pientä huomautettavaa.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Turun ympäristöterveys •

Åbos miljöhälso

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 7.2.2025 •Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 7.2.2025