

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

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 11.12.2024  
Tapahtumatunnus 1811255

**Vastaanottaja**  
**Think Drinks Oy**  
Metallimiehenkuja 10 B  
02150 ESPOO

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus  
**Toimija** Think Drinks Oy (2477635-6)  
**Kohde** Naughty BRGR & Dif Döner Seinäjoki  
Suupohjantie 57, 60320 SEINÄJOKI  
**Toiminnan nimi** Naughty BRGR & Dif Döner Seinäjoki  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 21.11.2024

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Veli-Matti Parkkamäki  
**Toimipaikan edustaja** Susanna Majaneva  
Olli Aspbäck  
Mirko Jouppi  
Minttu Mäntyjärvi

### Tarkastuksen perusteet

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

Toimintaluokka: Elintarvikkeiden tarjoilu  
Toimintatyyppi: Ravintolatoiminta  
Kokoluokka: 2 = 1501 - 15 000 annosta / kk  
Riskiluokka: 3 = tarkastustarve vuoden välein

### Valvontakohderekisteriin kirjatut tiedot:

Keskimääräinen annosmäärä / kk: ~3000  
Asiakaspaikkojen lukumäärä: ~110

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 ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

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

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

#### Oivahuomio

Välineiden säilytyslaatikoiden puhtaanapidosta oli pientä huomautettavaa.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Puhtaita ottimia säilytetään muoviasiastoissa. Useammassa astiassa oli roskaa/likaa.

#### Toimenpiteet

- Puhtaita ottimia on säilytettävä puhtaissa astioissa. Likaiset astiat ja niissä olleet ottimet on puhdistettava välittömästi ja niiden puhtaudesta on huolehdittava päivittäin.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **3.5. Haittaeläinten torjunta**

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

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Toimistohuoneeseen on asennettu kärpäspaperia, joilla on kesän aikana saatu pyydystettyä muutamia kärpäsiä.

### **3.6. Jätehuolto**

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

## **4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**

### **4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

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

### **4.2. Käsihygienia**

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

### **4.3. Työvaatteet**

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

## **5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA**

### **5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta**

**Toiminnan arviointi**                    **B = Hyvä**

#### **Oivahuomio**

Medium kypsennetyn naudan pihvin syömiseen liittyvien lisätietojen antamisesta on pientä huomautettavaa.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolan menussa ilmoitetaan: "Pihvit paistamme kypsyysasteen medium +. Muukin kypsyysaste onnistuu pyydettyäessä. Smash pihveissä liha puristetaan kuumaa paistinpannua vasten, pihvi on pienempi ja ohuempi, ja se tarjotaan kypsänä. Kaikkien lihojen alkuperämaa: Suomi."

Informaatiota EHEC-bakteerin mahdollisesta säilymisestä mediumpihvissä ei kerrota asiakkaille suullisesti eikä kirjallisesti.

#### **Ohjaus ja neuvonta**

- Asiakkaille kuuluu antaa tieto mediumpihveihin liittyvästä EHEC-riskistä. EHEC-riskistä tiedottava varoitusteksti asetetaan esimerkiksi: ruokalistaan annoksen yhteyteen, ruokalistaan erillisenä esitteenä, ruokailijan nähtävälle paikkaan, jossa tilaus tehdään, sekä etämyynnissä tuotetietojen yhteyteen. Näin asiakas voi tehdä omaa terveyttään koskevan valinnan tietoisesti.

Esimerkki varoitustekstistä:

- Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä. Medium-kypsennetyssä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita, jotka voivat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia**

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

## **6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA**

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

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

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

8 kpl kylmälaitteita automaattiseurannassa, joka hälyttää, jos lämpötilaraja ylittyy. Yhden kylmiön lämpötilaseuranta kirjataan käsin kerran viikossa.

### **6.3. Elintarvikkeiden säilyttäminen kuumana ja uudelleenkuumennus**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lämpötilaseuranta kirjataan kerran viikossa.

**6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

2 kpl pakastimia on automaattiseurannassa, joka hälyttää, jos lämpötilaraja ylittyy. Yhden pakatimen lämpötilaseuranta kirjataan käsin kerran viikossa.

**6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Kaikki annokset tarjoillaan lautasannoksina.

**7. MYYNTI JA TARJOILU**

**7.1. Myynnin ja tarjoilun hygieniä**

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

**15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanottolämpötilojen mittaukset on kirjattu kerran viikossa sekä jääkaapissa että pakastimessa säilytettävistä elintarvikkeista.

**16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**

**16.9. Eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

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

**Havainnot ja toimenpiteet**

Lähetyslistat säilytetään.

**18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**

**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

**Toiminnan arviointi**                    **B = Hyvä**

**Oivahuomio**

Oiva-raportin esilläpidosta oli pientä huomautettavaa.

**Havainnot ja toimenpiteet**

Oiva-raportti oli esillä sisääntulo-oven läheisyydessä, mutta yrityksen internetsivuilla ei ole linkkiä oiva-raportteihin.

**Ohjaus ja neuvonta**

- Yrityksen internetsivujen avaussivulla kuuluu olla linkki omiin oiva-raportteihin.  
Lisätietoja <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/>

**Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

**Lisätiedot**

- Oiva-raporttia ei enää lähetetä postitse. Toimijan on itse tulostettava esille laitettava oiva-raportti.

**Sovelletut säännökset**

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

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

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

**Maksu**    180,00 €

**Maksuperusteet**

Seinäjoen kaupungin ympäristöterveydenhuollon yhteistoimintajaoston päätös maksutaksan

hyväksymisestä 19.12.2023 § 41

**Tarkastaja** Veli-Matti Parkkamäki  
ELINTARVIKETARKASTAJA  
+358406551709  
veli-matti.parkkamaki@seinajoki.fi

**Liitteet** Liite 1: ruokavirasto\_jauhelihipihvi\_fi\_1-2.pdf

**Jakelu** Toiminnanharjoittaja

# Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu

## Suositus elintarvikealan toimijalle

Medium-kypsennettyyn (eli puolikypsään) jauhelihapihviin liittyy EHEC-ruokamyrkytysriski.

Voit vähentää EHEC-riskiä esimerkiksi seuraavilla keinoilla:

- Tarjoile jauhelihapihvit lapsille aina täysin kypsinä.
- Kysy aina aikuisilta, millä kypsyyssasteella he haluavat jauhelihapihvinsä, älä oletta.
- Anna asiakkaalle mahdollisuus tilata pihvi täysin kypsänä myös verkkokaupassa.
- Älä käytä tavallista kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamaa jauhelihaa.

### Valmista jauhelihapihvi näin:

1. Käsittele raaka liha erillään muista elintarvikkeista.
2. Käytä raaka-aineena tuoretta ja hyvälaatuisia kokolihaa, jonka kylmäketju on säilynyt.
3. Leikkaa kokolihapalan pintaosat pois.  
Vaihtoehtoisesti voit ensin kuumentaa lihapalan pinnan ja leikata vasta sitten pintaosat pois.  
Kuumennus vähentää riskiä entisestään.
4. Jauha lihan sisäosa jauhelihaksi, josta pihvit muotoillaan.
5. Käytä jauheliha mahdollisimman pian.

Voit poistaa EHEC-riskin kypsentämällä jauhelihapihvin täysin. Silloin ei enää ole kyse mediumkypsennetystä jauhelihapihvistä. Ruokavirasto suosittelee tarjoilemaan jauhelihapihvit kaikille ruokailijoille täysin kypsennettyinä niin, että sisälämpötila on

- joko paksuimmasta kohdasta mitattuna saavuttanut +75 °C
- tai pysynyt +70 °C:ssa 2 minuutin ajan.



# Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu

## Suositus elintarvikealan toimijalle

### Anna asiakkaalle tietoa EHEC-riskistä

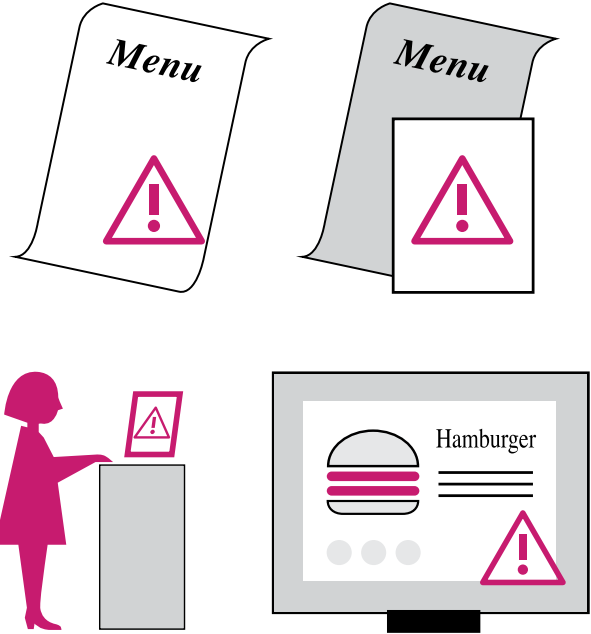
Voit kertoa asiakkaalle EHEC-riskistä esimerkiksi varoitustekstin avulla. Näin asiakas voi tehdä omaa terveyttään koskevan valinnan tietoisesti.

Esimerkki varoitustekstistä:

*Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä. Medium-kypsennyksessä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita, jotka voivat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille.*

Varoitustekstin voi laittaa esimerkiksi:

- ruokalistaan annoksen yhteyteen
- ruokalistaan erillisenä esitteenä
- ruokailijan nähtävälle paikkaan, jossa tilaus tehdään tai josta se noudetaan
- etämyynnissä tuotetietojen yhteyteen.



### Miten bakteerit päätyvät jauhelihapihvin sisäosiin?

Kun raaka liha jauhetaan, lihan pinnan bakteerit sekoittuvat jauhelihamassaan.

Kun jauhelihapihvi kypsennetään täysin, bakteerit tuhoutuvat. Jos jauhelihapihvi jätetään puolikypsäksi, bakteerit voivat säilyä elossa ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

### Mikä on EHEC-bakteeri?

- EHEC-bakteeri tarkoittaa enterohemorraagista *E. coli* -bakteeria.
- EHEC-bakteeria esiintyy myös suomalaisilla naudoilla ja suomalaisessa lihassa.
- Ihminen voi saada tartunnan esimerkiksi syömällä medium-kypsennettyä jauhelihaa.
- EHEC-bakteeri voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen kenelle tahansa.
- Alle kouluikäiset lapset ja iäkkäät henkilöt ovat erityisen alttiita vakavalle tautimuodolle.
- EHEC-bakteeri tuhoutuu kuumentamalla.



Lisätietoa:

– Näytteenottovaatimukset medium-kypsennetyille jauhelihapihveille vähittäismyymälässä:

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/liite-9-vahittais-myyntipaikka.pdf>

– Medium-kypsennettyjen jauhelihapihvien tarjoilu:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/elintarvikehygienia/puoliraakojen-jauhelihapihvien-tarjoilu/>

– EHEC-bakteeri (THL): <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/ehec>



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1811255

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

### Naughty BRGR & Dif Döner Seinäjoki

Suupohjantie 57, 60320 SEINÄJOKI

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

21.11.2024

Hyvä •

Bra



#### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		14
Hyvä • Bra		3
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

#### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

9.10.2023

Oivallinen •

Utmärkt



#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 21.11.2024

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 käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Myynti ja tarjoilu • Försäljningen och serveringen	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot • Spårbarheten och återkallelserna	Oivallinen • Utmärkt	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Hyvä • Bra	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsorde

#### Huomiot

- Välineiden säilytyslaatikoiden puhtaanapidosta oli pientä huomautettavaa.
- Medium kypsennetyin naudan pihvin syömiseen liittyvien lisätietojen antamisesta on pientä huomautettavaa.
- Oiva-raportin esilläpidosta oli pientä huomautettavaa.

#### Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto •

Seinäjoen alueen ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)

viimeistään 21.12.2024 •

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)

senast 21.12.2024