

**Lähetäjä**  
**Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos**  
PL 34  
90015 OULUN KAUPUNKI

## Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala  
Pvm 14.3.2025  
Tapahtumatunnus 1855539

**Vastaanottaja**  
**Naughty BRGR, DIF Döner & Chicken joint Oulu**  
Kirkkokatu 14  
90100 OULU

**Asia** Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus  
**Toimija** Think Drinks Oy (2477635-6)  
**Kohde** Naughty BRGR, DIF Döner & Chicken joint Oulu  
Kirkkokatu 14, 90100 OULU  
**Toiminnan nimi** Naughty BRGR, DIF Döner & Chicken joint Oulu  
**Toiminta** Ravintolatoiminta  
**Aika** 5.3.2025

### Läsnäolijat

**Tarkastaja** Jaana Luoma  
**Toimipaikan edustaja** Miro Perkkiö, ravintolapäällikkö  
Eemeli

### Tarkastuksen perusteet

Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2025 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 11.12.2024 § 143)

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1. OMAVALVONTA

#### 1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

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

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kirjallinen omavalvontasuunnitelma oli tarkastettavissa ravintolassa. Omavalvontajärjestelmä koostuu kirjallisesta omavalvontasuunnitelmasta ja sähköisestä omavalvontajärjestelmästä (Chefstein). Omavalvontasuunnitelmassa ei ollut päivityspäivämäärää. Suunnitelma ei vastannut toimintaa vastuuhenkilöiden osalta. Suunnitelmassa ei ollut mitään mainintaa medium-kypsinä tarjoiltavista jauhelihapihveistä tai niihin liittyvän EHEC-riskin hallinnasta (arvioitu tarkastuskertomuksen kohdassa 5.1).

Omavalvontasuunnitelmaa ei tarkastettu tarkemmin kuin elintarvikkeiden kypsennyksen osalta. **Käykää koko omavalvontasuunnitelma läpi. Päivittäkää se ja varmistakaa, että omavalvontasuunnitelma on ajan tasalla, vastaa toimintaa ja kattaa koko toiminnan.**

### 3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

#### 3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

**Toiminnan arviointi** **B = Hyvä**

#### Oivahuomio

Varastotilojen puhtaudessa oli hieman huomautettavaa.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Kellarissa on varasto, jossa on muun muassa pakastinhuone, kylmiö sekä kuivaelintarvikkeita. Kellarin varaston lattia oli likainen (liite 1, kuva 1). Myös kellarin kylmiön lattia oli likainen. Kylmiössä lattialla hyllyn alla oli täysin mädäntynyt kurkku (liite 1, kuva 2). Kylmiön ja pakastinhuoneen ovet ja ovien kahvat olivat likaiset kosketuspinnolta (kuva 3). **Puhdistakaa kellarin varastotilat, kylmiö ja pakastinhuone.** Lika lattialla oli hyvin pinttynyttä. Pinttynyt lika on hankala puhdistaa, joten on tärkeää, että lattia puhdistetaan tarpeeksi usein pinttymisen estämiseksi. Puhdistamiseen on oltava oikeanlaiset välineet.

Keittiön lattia oli hieman likainen parilan alta.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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

Toiminnan arviointi

C = Korjattava

#### Oivahuomio

Laitteiden puhtaanapidossa oli puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön kylmävetolaatikostojen sisäosat (pohja, seinät) olivat hyvin likaiset. Pohjalle oli myös tippunut paljon kansia. Henkilökunnan haastattelun perusteella kylmävetolaatikostojen sisäosia ei pestä säännöllisesti. Ainoastaan vetolaatikko-osat pestään. **Kylmävetolaatikostot on pestävä sisäosista välittömästi. Varmistakaa, että kylmävetolaatikostojen sisäosien (pohja, seinät, tarvittaessa kiskot) puhdistus on osa siivoussuunnitelmaa.** Kylmävetolaatikossa säilytetään elintarvikkeita suojaamatta, joten on tärkeää, että laite on puhdas ja että laitteen pohjalla ei ole likaa ja sinne tippuneita pilaantuneita elintarvikkeita.

Keittiön uuni oli hieman likainen. **Peskää uuni.**

Keittiön työpöydän yläpuolella on hyllykkö, jossa oli paljon erilaista tavaraa ml. työkaluja (liite 1, kuva 5). Hylly oli epäjärjestyksessä ja pölyinen. **Järjestelkää ja siivotkaa työtasojen yläpuoliset hyllyt**, jotta ei ole olemassa riskiä, että hyllyltä voisi tippua tavaraa tai likaa työtasolla käsiteltävien elintarvikkeiden päälle.

Keittiön varrellisille siivousvälineille (lattialastat ja -harjat) ei ollut telinettä (liite 1, kuva 4). Tämän vuoksi ne olivat keittiön lattialla käsienspesupisteen edessä. **Hankkikaa varrellisille siivousvälineille teline, johon ne voi ripustaa siististi ja hygieenisesti kuivumaan.** Telineen ei tarvitse olla siivouskaapissa, se voi olla myös muussa tarkoituksen mukaisessa paikassa.

Laitteiden puhtaanapito tullaan tarkastamaan uusintatarkastuksella 13.4.2025 jälkeen.

#### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

## 4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

### 4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työtavoissa tai toiminnassa ei havaittu epäkohtia.

### 4.2. Käsihygieniä

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

#### Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön käsienspesupiste on toimiva ja sen varustelu on kunnossa. Käsienspesupisteestä oli loppunut paperi, mutta käsipaperia löytyi heti viereisen astiapesupisteen telineestä. **Laittakaa käsienspesupisteen paperitelineeseen käsipaperia.**

## 5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

### 5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygieniä ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi

C = Korjattava

#### Oivahuomio

Medium-kypsien jauhelihapihvien tarjoilun riskinhallinnassa oli puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa jauhelihapihvit tarjoillaan oletusarvoisesti medium+ -kypsytydellä pois lukien smash-pihvit. Medium-kypsä jauhelihapihvi on riskielintarvike mm. EHEC-bakteerin esiintymisen suhteen. Ruokavirasto suosittelee, että kaikki jauhelihatuotteet tarjoillaan kunnolla läpikypsennettynä eikä medium-kypsennettynä. Lapsille ja iäkkäille jauhelihatuotteet, kuten jauhelihapihvit, on aina syytä tarjoilla läpikypsinä. **Jos ravintolassa tarjoillaan medium-kypsennettyjä jauhelihapihveja, on käytössä oltava riskinhallintakeino EHEC-riskin hallitsemiseksi.** Riskinhallintakeino voi olla toimijan esittämä menetelmä, jonka valvova viranomainen on arvioinut riittäväksi tai esimerkiksi jokin/jotkin seuraavista:

- Toimija kysyy asiakkaalta millä kypsyyssasteella asiakas haluaa tilata jauhelihapihvin ja lisäksi antaa asiakkaalle kirjallisesti tiedon medium-kypsennetyn jauhelihapihvin EHEC-riskistä tilauksen yhteydessä.
- Jauhelihan tai jauhelihapihvin valmistaja takaa, että jauheliha voidaan jättää mediumiksi.
- Toimija käyttää medium-kypsennetyn jauhelihapihvin raaka-aineena jauhelihaa, joka on valmistettu ravintolassa tai toisessa elintarvikehuoneistossa Ruokaviraston suosituksessa kuvatulla tavalla kokolihapalasta.

Käytiin läpi, mitä riskinhallintakeinoja ravintolassa on käytössä medium-kypsien jauhelihapihvien suhteen. Kassalla olevassa ruokalistassa on maininta, että "*Pihvit paistamme kypsyyteen medium +. Muukin kypsyyssaste onnistuu pyydetäessä*". Tiskin yläpuolella taululla luki "*Kerrothan tilauksesi yhteydessä, mikäli tahdot pihvisi kypsänä*". Henkilökunnan mukaan asiakkaalta lisäksi kysytään suullisesti

kypsyysasteesta tilauksen yhteydessä. Ravintola myy medium-kypsiä jauhelihipihvejä sisältäviä hampurilaisia myös etämyyntinä Foodoran ja Woltin kautta. Foodorassa oli maininta "*Pihvit paistamme kypsyyteen medium +. Muukin kypsyysaste onnistuu pyydetäessä*". **Woltissa ei ollut mitään mainintaa jauhelihipihvin kypsyysasteesta** vaikka jauhelihipihvit paistetaan oletusarvoisesti kypsyyteen medium+. Muuta riskinhallintakeinoja ei ole henkilökunnan tietojen mukaan käytössä. Asiakkaalle ei anneta missään myyntikanavassa kirjallisesti tietoa EHEC-riskistä.

Paistettavan jauhelihipihvin kypsyysasteen kysyminen asiakkaalta on suositeltavampaa kuin se, että asiakkaalle ilmoitetaan suullisesti ja/tai kirjallisesti, että jauhelihipihvi valmistetaan medium-kypsäksi ja kypsän pihvin saa erillisestä toiveesta. Jos kypsyysasteesta vain ilmoitetaan, voi asiakkaalla olla kynnys tuoda oma toiveensa esille. Erikseen tiedustelu voi siis madaltaa asiakkaan kynnystä kertoa, millä kypsyysasteella hän jauhelihipihvinsä haluaa.

**Jos riskinhallintakeinoksi on valittu se, että asiakkaille annetaan tieto jauhelihipihvin kypsyysasteesta, on tieto annettava kaikissa myyntikanavissa (ravintola, etämyynti).** Se, että asiakkaalle annetaan tieto medium-kypsyysasteesta ei kuitenkaan yksin riitä riskinhallintakeinoksi. **Laittakaa kirjallisesti esille kaikkiin myyntikanaviin tieto medium-kypsän jauhelihipihvin EHEC-riskistä tai täydentäkää riskinhallintakeinoja muilla tavoin.**

Käytettävä jauhelihipihvi on raakapakastepihvi. Kylmävetolaatikossa olevissa jauhelihipihveissä oli merkittynä vkp 10.3. Henkilökunnan mukaan käyttöajaksi lasketaan viikko sulatuspäivästä. Pihvi sulaa henkilökunnan mukaan 2 vrk. Henkilökunnalla ei ollut tietoa siitä, miten käyttöaika oli määritelty. **Seitsemän vuorokautta on hyvin pitkä aika käyttää jauhelihipihvejä sulatuksen jälkeen, varsinkin, kun ne paistetaan medium+ -kypsyyteen. Selvittäkää, miten käyttöaika on määritelty.** Kun käyttöaika on näin pitkä, on sille oltava perustelut (esim. jauhelihipihvin valmistajan ohje, säilyvyystutkimukset). Suositus on, että esimerkiksi itse jauhettu pihvi käytettäisiin vuorokauden sisällä jauhamisesta.

Kirjallisessa omavalvontasuunnitelmassa ei ollut mainintaa siitä, että ravintolassa tarjoillaan medium-kypsiä jauhelihipihvejä. Medium-kypsät jauhelihipihvit ovat riskielintarvike ja niiden riskinhallinta on oltava suunniteltuna kirjallisessa omavalvontasuunnitelmassa. **Lisätäkää kirjalliseen omavalvontasuunnitelmaan medium-kypsien jauhelihipihvien valmistus ja tarjoilu sekä niiden riskinhallinta.**

Kun ravintola käyttää medium-kypsinä tarjoiltavien jauhelihipihvien valmistamiseen teollisesti tehtyjä jauhelihipihvejä tai jauhelihaa, suositellaan, että ravintola varmistuu siitä, että jauhelihaa valmistavassa hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa tutkitaan prosessihygieniavaatimusten mukaiset näytteet ja että niiden tulokset ovat vähintään hyvällä tasolla. Jauhelihan hyväkään laatu ei kuitenkaan takaa, ettei jauhelihaa voisi esiintyä tautia aiheuttavia bakteereita, kuten EHEC-bakteeria. Hyvä laatu kertoo kuitenkin siitä, että laitoksessa noudatetaan hyvää tuotantohygieniaa, mikä vähentää bakteerien joutumista lihaan. Jauhelihaa valmistavien hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen suositellaan myös tutkivan jauhelihasta EHEC/STEC -bakteeria, jos sitä myydään ravintoloille mediumpihvien valmistamista varten. **Määritelläkää omavalvonnassa, pyydetäänkö valmistajalta prosessihygieniasta näytetulokset ja kuinka usein.**

Liitteenä olevassa ohjeessa on lisätietoa asiasta ja esimerkki fraasi siitä, miten asiakkaille voi antaa tietoa EHEC-riskistä.

Medium-kypsien jauhelihipihvien riskinhallinta ja omavalvonta tullaan tarkastamaan uusintatarkastuksella 13.4.2025 jälkeen.

#### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

#### 5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

##### Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

##### Havainnot ja toimenpiteet

Yhdessä keittiön kylmäkaapissa kondenssivedenpoistoputki on laitteen pohjalla keskellä (liite 1, kuva 6). Laitteen pohjalla säilytettiin elintarvikesankoja. **Hankkikaa kylmäkaapin alimmalle tasolle esimerkiksi hylly, jotta elintarvikepakkauksia ei säilytetä kondenssiveden seassa.** Saman laitteen sisäseinille oli muodostunut jäätyneitä kondenssivesivanoja. Henkilökunnan mukaan kyseinen laite on uusi. Seuratkaa laitetta ja varmistakaa, että kondenssivettä ei muodostu siten, että sitä tippuisi elintarvikkeiden päälle. Laitteen valmistaja ei ollut merkinnyt laitteen sisäpinnalle täyttörajaa. Vältäköön kuitenkin elintarvikkeiden täyttämistä ylähyllyllä aivan laitteen puhaltimen eteen, jotta ilmankierto laitteessa ei esty.

Elintarvikkeita ja raaka-aineita säilytettiin muuten niille varatuissa paikoissa hyvässä järjestyksessä. Avattuja elintarvikepakkauksia säilytettiin suljettuina/ riittävästi suojattuina.

#### 6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA

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

##### Toiminnan arviointi

B = Hyvä

##### Oivahuomio

Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslämpötilojen omavalvonnassa oli pientä huomautettavaa.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Kylmälaitteet ovat automaattisessa tallentavassa lämpötilaseurannassa. Kun katsottiin lämpötiloja Chefsteinistä, havaittiin, että järjestelmässä on paljon ratkaisemattomia poikkeamia. Poikkeamat olivat pääasiassa pieniä, enintään +3 °C. Tietoa ei ollut siitä, kenelle lämpötilahälytykset tulevat tai tulevatko ne kenellekään. Järjestelmästä löytyi vanha sähköpostiosoite.

**Varmistakaa, että automaattisen lämpötilaseurannan hälytykset tulevat jollekin. Kun poikkeama (lämpötilan raja-arvon ylitys) tulee, on siihen aina reagoitava. Poikkeama ja sen korjaavat toimenpiteet on aina kirjattava.** Eli chefsteinissä olevat poikkeamat on ratkaistava ja niihin on kirjattava, mitä ongelman ratkaisemiseksi tehtiin. Esimerkiksi ovi oli jäänyt auki ja suljettiin tai kylmävetolaatikko hajosi, elintarvikkeiden laatu arvioitiin ja siirrettiin toiseen laitteeseen/ hävitettiin ja korjaaja kutsuttu.

Tarkastuksella mitattujen elintarvikkeiden lämpötilat olivat kunnossa.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta**

**Toiminnan arviointi C = Korjattava**

#### **Oivahuomio**

Kuumennuslämpötilojen kirjauksissa oli puutteita.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Kypsennyslämpötiloja ei ollut mitattu omavalvontasuunnitelman mukaisesti. Omavalvontasuunnitelman mukaan kypsennettävien elintarvikkeiden lämpötilat mitataan ja kirjataan vähintään kaksi kertaa viikossa Chefstein järjestelmään. Chefsteiniin oli kirjattu ainoastaan pekonihiillon lämpötiloja ja nekin oli merkitty tarjoilulämpötilaksi. Jos kyseessä on pekonihiillon valmistuslämpötila, eikä tarjoilulämpötila, valmistuslämpötilan mittaaminen ei ole tällaisen tuotteen kohdalla välttämätöntä. Hillon valmistusprosessi vaatii yleensä pitkää lämmitystä ja kiehumista, joten lämpötila nousee yli +70 °C. **Mitatkaa kypsennys- ja kuumennuslämpötiloja omavalvontasuunnitelman mukaisesti kaksi kertaa viikossa. Valitkaa ensisijaisesti sellaisia tuotteita, joissa kypsyyden tarkistaminen on tärkeää (esim. raaka liha).**

Huomioikaa, että jos kyseessä on kuumennuslämpötila, älkää kirjatko sitä tarjoilulämpötilaksi Chefsteiniin. Tarjoilulämpötiloilla ja kypsennyslämpötiloilla on eri lämpötilan raja-arvot. Kun elintarvike kypsennetään tai uudelleen kuumennetaan, on se kuumennettava kauttaaltaan riittävän kuumaksi siten, että lämpötila nousee ruoan kaikissa osissa vähintään +70 °C lämpötilaan (siipikarjanlihan kypsennys +75 °C). Kun ruoka on ensin kuumennettu riittävän kuumaksi, on se sen jälkeen pidettävä riittävän kuumana eli vähintään +60 °C lämpöisenä (tarjoilulämpötila).

Omavalvonta kypsennyslämpötilojen osalta tullaan tarkastamaan uusintatarkastuksella 13.4.2025 jälkeen.

#### **Valvontatoimenpiteet**

Kehotus

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

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

**Toiminnan arviointi B = Hyvä**

#### **Oivahuomio**

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa oli pientä huomautettavaa.

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Ravintolassa on kolme listaa Naughty BRGR, DIF Döner & Chicken joint. Naughty BRGR listan mukaan "Kaikkien lihojen alkuperämaa: Suomi". Listassa olevien jauhelihapihvien ja broilerin alkuperämaa oli Suomi, mutta pekonin ei. **Tarkastakaa kaikkien lihojen osalta, että asiakkaalle annettavat tiedot ovat oikeat. Korjatkaa asiakkaalle annettavat lihan alkuperämaatiedot.**

#### **Valvontatoimenpiteet**

Ohjaus ja neuvonta

### **15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**

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

**Toiminnan arviointi A = Oivallinen**

#### **Havainnot ja toimenpiteet**

Vastaanotettujen elintarvikkeiden lämpötilat olivat omavalvonnan kirjausten mukaan olleet riittävän kylmiä.

### **17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**

#### **17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

**Toiminnan arviointi C = Korjattava**

#### **Oivahuomio**

Oma- ja valvontanäytteiden ottamisessa oli puutteita.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Oma- ja valvontasuunnitelman mukaan pintapuhtausnäytteet otetaan ravintolassa neljästi vuodessa. Ravintolassa ei kuitenkaan ole otettu ollenkaan pintapuhtausnäytteitä.

**Pintapuhtausnäytteet tulee ottaa vähintään neljä kertaa vuodessa vähintään viidestä eri kohteesta kerralla.** Näytteet otetaan pääasiassa elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevilta pinoilta. Kohteita voivat olla esim. työtasot, leikkuulaudat, vihannesleikkurit, vuoat ja laitteet. Pintapuhtausnäytteenotto on osa siivoustyön laadun seurainta, jolla varmistetaan puhdistuksen onnistuminen. Pintapuhtausnäytteiden tuloksista ja mahdollisista toimenpiteistä tulee pitää oma- ja valvontakirjanpitoa. Kirjanpitoon kirjataan päivämäärä, näytteenottokohde, tulos, tuloksen arviointi (esim. hyvä, välttävä, huono) ja mahdolliset korjaavat toimenpiteet.

**Ottakaa pintapuhtausnäytteet ja noudattakaa näytteenottosuunnitelmaa. Näytteet on otettava siten, että tulokset ja niiden oma- ja valvonnan kirjanpito on esitettävissä tarkastajalle viimeistään 13.4.2025.** Ne tarkastetaan uusintatarkastuksella.

#### Valvontatoimenpiteet

Kehotus

### 18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

#### 18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

#### Oivahuomio

Viimeisin Oiva-raportti ei ollut esillä ravintolan kotisivuilla.

#### Havainnot ja toimenpiteet

Viimeisin Oiva-raportti oli esillä ravintolan sisääkäynnillä.

Viimeisin Oiva-raportti ei ollut esillä Naughty BRGR:n, DIF Dönerin tai Chicken Jointin kotisivuilla. **Jos elintarvikehuoneistolla on verkkosivut, jossa markkinoidaan elintarvikkeita, tulee Oiva -raportti asettaa nähtäville myös verkkosivustolle.** DIF Dönerin sivuilla oli Seinäjoen ja Jyväskylän ravintoloiden tarkastuskertomukset. Itse tarkastuskertomuksen julkaiseminen ei ole pakollista. Riittää, että nettisivuille laitetaan tarkastuskertomuksen lopussa oleva Oiva-raportti tai linkki [oivahymy.fi](http://oivahymy.fi) -sivustolle. Oivahymy.fi -sivustolla julkaistaan automaattisesti Oiva-raportit.

Oiva-raportti on uudistunut ja raportin ulkoasu muuttui samalla. **Oiva-raporttia ei enää postiteta, vaan toimijan tulee jatkossa tulostaa se itse.** Raportin voi tulostaa mustavalkoisena. Tarkastuskertomus ja Oiva-raportti lähetetään entiseen tapaan sähköpostitse toimijalle. Oiva-raportti julkaistaan Oivahymy.fi -sivulla 10 päivän kuluttua siitä, kun tarkastuskertomus on lähetetty. Oiva-raportti tulee olla asiakkaiden nähtävillä toimipaikassa ja yrityksen nettisivuilla.

#### Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

#### Näytteet

Tarkastuksen yhteydessä otettiin viranomaisnäytteenottona elintarvikenäytteet

1. Burgerpihvistä á 140 g (Ole's burger)
2. tomaatti-kurkku-yrttisalaatti

Jauhelihapihvi tarjoillaan medium-kypsänä. Tutkimukset aloitettiin ravintolan merkitsemänä viimeisenä käyttöajankohtana. Laboratorio (Scanlab Oy) toimittaa testausselostet suoraa ravintolapäällikön sähköpostiin.

#### Lisätiedot

#### Toiminnan nimi

Edellisen tarkastuksen jälkeen toimipaikkaan on tullut uutena konseptina Chicken joint Oulu. Lisättiin tämä konsepti toiminnan nimeen Naughty BRGR ja DIF Döner -nimien lisäksi.

#### Sovelletut säännökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista (yleinen elintarvikeasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2017/625 virallisesta valvonnasta ja muista virallisista toimista
- Elintarvikelaki (297/2021)

- Hallintolaki (434/2003)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
- Oulun seudun ympäristötoimi ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma vuosille 2025-2028, suunnitelma 2025 (Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunta 11.12.2024 § 143)
- Ruokaviraston ohje: Oiva-arviointiohjeet rekisteröidylle elintarviketoiminnalle <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/oiva-arviointiohjeet/rekisteroity-elintarviketoiminta/>
- Ruokaviraston ohje: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista - Ohje elintarvikealan toimijoille

**Maksu** 231,00 €

**Maksuperusteet**

Oulun seudun ympäristötoimi -liikelaitoksen johtokunnan 27.11.2024 § 128 hyväksymät taksan perusteet ja maksut ovat voimassa 1.1.2025 alkaen.

**Tarkastaja** Jaana Luoma  
TERVEYSTARKASTAJA  
+358447036713  
jaana.luoma@ouka.fi

**Liitteet** Liite 1: Liite 1. Kuvia Oiva-tarkastukselta 5.3.2025.pdf  
Liite 2: Medium-kypsennettyjen jauhelihapihvien ja tartar -pihvien valmistuksessa ja tarjoilussa huomioitavat asiat.pdf  
Liite 3: Omavalvontanäytteenotto ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa.pdf

**Jakelu** Toiminnanharjoittaja

**Liite 1. Kuvia Oiva-tarkastukselta 5.3.2025**



Kuva 1. Kellarin varaston lattia on likainen.



Kuva 2. Kellarin kylmähuoneen lattia oli likainen. Hyllyn alla oli täysin mädäntynyt kurkku.



Kuva 3. Kellarin pakastinhuoneen ovi oli likainen kosketuspinnolta.



Kuva 4. Varrellisille siivousvälineille ei ollut telinettä, minkä vuoksi ne olivat lattialla ja hankalasti käsienvesipisteessä edessä.





Kuva 5. Työtason yläpuoliset hyllyt olivat epäjärjestyksessä ja pölyiset. On olemassa riski, että hyllyltä tippuu jotain käsiteltävien elintarvikkeiden päälle.



Kuva 6. Kylmäkaapin kondenssiveden poistoputki on laitteen pohjalla. Hankkikaa alimmalle tasolle hylly, jotta elintarvikkepakkaukset eivät ole kondenssiveden seassa.



## **MEDIUM-KYPSIEN JAUHELIAPIHVIEN JA TARTAR-PIHVIEN VALMISTUKSEN JA TARJOILUN RISKINHALLINTA**

Medium-kypsiin eli puolikypsiin jauheliapihveihin sekä tartar-pihveihin eli raakoihin jauheliapihveihin liittyy ruokamyrkytysriskejä. Ne voivat sisältää EHEC-bakteereita, jotka aiheuttavat vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille. Ruokavirasto suosittelee, että kaikki jauhelihatuotteet tarjotaisiin kunnolla kypsennettyinä eikä medium-kypsinä. Jos haluat tarjoilla ravintolassasi jauheliapihvejä mediumina tai tartar-pihvejä, on sinun huomioitava riskit omavalvonnassasi. Tarjoile lapsille ja iäkkäille jauheliapihvit aina täysin kypsinä.

### **Miksi medium-kypsä jauheliapihvi on riski?**

Tuoreessa lihassa voi olla EHEC-bakteereita tai muita taudinaiheuttajia, vaikka sitä on käsitelty ja säilytetty asianmukaisesti. Bakteerit ovat lihan pinnalla. Kun raaka liha jauhetaan, lihan pinnalla olevat bakteerit sekoittuvat kaikkialle jauhelihaan. Jos jauheliapihvi jätetään sisältä medium-kypsäksi, pihvin sisäosiin päätyneet bakteerit voivat säilyä elossa ja aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Naudanlihapihvi, jota ei ole jauhettu, voidaan tarjoilla medium-kypsinä, sillä lihan pinnalla olevat bakteerit tuhotaan kuumentamalla ja bakteerit eivät päädy pihvin sisäosiin.

Voit poistaa EHEC-riskin kypsentämällä jauheliapihvin täysin. Lihan väri ei aina kerro kypsyydestä. Tämän vuoksi lämpötilan mittaaminen on tärkeää. Jauheliapihvi on täysin kypsä, kun pihvin sisälämpötila on paksuimmasta kohdasta mitattuna

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

### **Jos tarjoilet jauheliapihvejä medium-kypsinä tai raakana, huomioi seuraavat asiat**

- Käytä ainoastaan sellaisen eläimen lihaa, jota voi tarjoilla medium-kypsinä tai raakana, esimerkiksi naudan lihaa. Esimerkiksi sianlihaa ei saa tarjoilla medium-kypsinä tai raakana.
- Käytä raaka-aineena tuoretta ja hyvälaatuista lihaa. Älä käytä tavallista kaupan tai teollisuuden valmiiksi jauhamaa jauhelihaa, ellei valmistaja takaa, että jauheliha voidaan jättää mediumiksi.
- Jos valmistat jauheliapihvit valmiista jauhelihasta tai käytät valmiita jauheliapihvejä, tarjoile jauheliapihvit mahdollisimman pian pakkauksen avaamisen tai sulatuksen jälkeen. Jos jauhat lihan itse, käytä liha vuorokauden sisällä.
- Ota käyttöön riskinhallintakeino, jonka avulla vähennät riskiä. Riskinhallintakeinoilla et voi poistaa riskiä kokonaan, vaan ainoastaan vähentää sitä.

### **Valitse vähintään yksi riskinhallintakeino ruokamyrkytysriskien vähentämiseksi**

Voit käyttää yhtä tai useampaa seuraavista riskinhallintakeinoista:

- A. Kysy asiakkaalta, millä kypsyyssasteella asiakas haluaa tilata jauheliapihvin. Anna lisäksi asiakkaalle kirjallisesti tietoa medium-kypsin jauheliapihvin EHEC-riskistä.
- B. Jos käytät valmiita jauhelihaa tai valmiita jauheliapihvejä, pyydä valmistajalta kirjallinen takaus, että jauhelihan voi jättää mediumiksi.



- C. Valmista jauheliha juuri ennen tarjoilua kokolihapalasta. Kuumenna kokolihapalan pinnat esimerkiksi paistamalla. Leikkaa sen jälkeen kuumennetut pintaosat pois. Jauha sisäosa jauhelihaksi. Jos tarjoilet tartar-pihvejä, käytä tätä valmistustapaa.

### **Kypsyysasteesta kysyminen asiakkaalta on riskinhallintakeino, mutta myös hyvää asiakaspalvelua**

Jos kysyt asiakkaalta kypsyyssasteesta, anna hänelle lisäksi kirjallisesti tietoa medium-kypsän jauhelihapihvin EHEC-riskistä. Anna tieto ravintolassa, verkkokaupassa ja muussa etämyynnissä. Näin asiakas voi tehdä omaa terveystään koskevan valintansa tietoisesti. Voit kertoa asiakkaalle EHEC-riskistä esimerkiksi seuraavasti: *"Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä. Medium-kypsässä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita, jotka voivat aiheuttaa vakavan ruokamyrkytyksen etenkin lapsille ja iäkkäille henkilöille"*. Varoitustekstin voit laittaa esille esimerkiksi ruokalistaan annoksen yhteyteen, ruokalistaan erillisenä esitteenä, asiakkaan nähtäville paikkaan, jossa tilaus tehdään tai josta se noudetaan tai verkkokaupassa ja muussa etämyynnissä tuotetietojen yhteyteen.

Anna asiakkaalle mahdollisuus tilata jauhelihapihvi täysin kypsänä myös verkkokaupassa. Vaikka käytössäsi olisi riskinhallintakeino B tai C, olisi hyvä, että kysyisit aina jauhelihapihvin kypsyyssasteesta asiakkaalta. Asiakaspalvelijan on vaikea tietää, kuuluuko asiakas riskiryhmään.

### **Huomioi omavalvonnassa käsittelyn ja tarjoilun riskit**

Kirjallisessa omavalvontasuunnitelmassa on oltava kerrottuna muun muassa

- Millaista lihaa käytät (eläin, valmistaja)? Miten valmistat jauhelihapihvit? Jauhanko lihan itse vai tuleeko se valmiina jauhelihana tai jauhelihapihvinä?
- Miten varmistat raaka-ainelihan tuoreuden ja laadun? Miten pitkään ja missä lämpötilassa säilytät raakoja jauhelihapihvejä?
- Mitä riskinhallintakeinoja käytät ja miten se toteutetaan? Miten perehdytät henkilökunnan?
- Mitä omavalvontanäytteitä otat?

### **Medium-kypsistä jauhelihapihveistä ja tartar-pihveistä tehtävät tutkimukset**

Jos valmistat itse jauhelihan medium-kypsiin jauhelihapihveihin tai tartar-pihveihin, tutkituta omavalvontana jauhelihasta salmonella, *E. coli* sekä EHEC-/ STEC-bakteeri. Lisäksi on suositeltavaa, että otat salmonella-pintapuhtausnäytteet tavanomaisten pintapuhtausnäytteiden lisäksi.

Jos käytät valmista jauhelihaa tai jauhelihapihvejä, varmista, että valmistavassa laitoksessa tutkitaan prosessihygieniavaatimusten mukaiset näytteet, ja että näytetulokset ovat vähintään hyvällä tasolla. Jos valmistava laitos myy jauhelihaa ravintoloille mediumpihvien valmistamista varten, laitosten on suositeltavaa tutkia jauhelihasta EHEC-/ STEC-bakteeri. Jauhelihan hyvä laatu ei takaa, ettei lihassa voisi esiintyä tautia aiheuttavia bakteereita, kuten EHEC-bakteeria. Hyvä laatu kertoo kuitenkin siitä, että toiminnassa noudatetaan hyvää hygieniaa, mikä vähentää bakteerien joutumista lihaan.

#### **Lisätietoja**

- [Ruokavirasto: Mediumiksi paistettujen jauhelihapihvien tarjoilu](#)
- [Ruokavirasto: Medium-kypsennetyn jauhelihapihvin valmistus ja tarjoilu – suositus elintarvikealan toimijalle \(pdf\)](#)
- Näytteenotosta [Ruokaviraston ohjeen "Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset"](#) liitteestä 9.
- Oulun seudun ympäristötoimi, ymparisto@ouka.fi, neuvontapuhelin 044 703 6700 (arkisin 9-15)

## Oma- ja ulkovalvonnan näytteenotto ravintoloissa ja muissa tarjoilupaikoissa

Elintarvikehuoneistoissa on otettava oma- ja ulkovalvonnan näytteitä. Niiden avulla varmistat oma- ja ulkovalvonnan toimivuuden. Laadi kirjallinen näytteenottosuunnitelma, jossa kerrot, mitä näytteitä otat, mistä otat näytteet, mitä näytteenottomenetelmää käytät, miten usein otat näytteitä, mitkä ovat tuloksien raja-arvot, mihin kirjaat tulokset sekä mahdolliset korjaavat toimenpiteet ja uusintanäytteet.

### Näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin

Pintapuhtausnäytteenotto on osa siivoustyön laadun seuranta, jolla varmistat puhdistuksen onnistumisen. Pintapuhtausnäytteitä on otettava, kun keittiössä käsitellään tai valmistetaan sellaisenaan syötäviä helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Tällaisia paikkoja ovat ruokaravintolat, pitopalveluyritykset sekä pizzeriat, kahvilat ja muut vastaavat paikat, joissa pilkotaan kasviksia tai kypsennetään ruokia.

Voit valita itse menetelmän, jolla otat pintapuhtausnäytteet. Voit käyttää esimerkiksi laboratorioista saatavia kasvatusmaljoja tai kaupallisia menetelmiä, kuten viljelyyn perustuvia kontaktilevyjä (esimerkiksi Hygicult®), ATP:n osoittamiseen perustuvia luminesenssitestejä (esimerkiksi luminometri -laite) ja pinnoilla olevien proteiinien osoittamistestejä (esim. Clean Card PRO ja PRO-Clean™).

Ota näytteitä ensisijaisesti elintarvikkeiden kanssa suoraan kosketukseen joutuville pinnoille, kuten työtasoille, astioista, leikkuulaudoilta ja erilaisista laitteista, esimerkiksi vihannesleikkureiden teristä ja yleiskoneista. Ota pintapuhtausnäytteet puhtaalta ja kuivalta pinnalta, esimerkiksi aamulla ennen töiden aloitusta. Pintapuhtausnäytteiden määrä määräytyy keittiön annosmäärän mukaan. Määrät on esitetty taulukossa 1.

Taulukko 1. Pintapuhtausnäytteiden määrät

Annosmäärä/päivä	Näytemäärä/näytteenottokerta	Näytteenottotiheys
alle 50 annosta/päivä	5 näytettä kerrallaan	2–4 kertaa vuodessa
50-500 annosta/päivä	5 näytettä kerrallaan	4-6 kertaa vuodessa
yli 500 annosta /päivä	5-10 näytettä kerrallaan	6-12 kertaa vuodessa

Määritä tuloksille raja-arvot. Kirjaa näytteenoton tulokset. Jos tulos on huono, ryhdy korjaaviin toimenpiteisiin. Ota toimenpiteiden jälkeen uusintanäyte, jolla varmistat, että toimenpiteet olivat oikeat ja riittävät.

### Seuraa näytteiden tuloksia pitkällä aikavälillä

Tee näytetuloksista kehityssuuntien tarkastelua eli trendiseurantaa. Tällöin seuraat tuloksien muuttumista pitkällä aikavälillä. Huononevatko tulokset, parantuvatko ne, ovatko ne samankaltaisia, onko joku pinta toistuvasti huono? Jos käytät useita menetelmiä (esimerkiksi Hygicult ja luminometri), tee trendiseurantaa menetelmäkohtaisesti.

Voit tehdä trendiseurantaa esimerkiksi



- piirtämällä tuloksista käyrää paperille tai tietokoneella. Käyrästä on helpompi havaita vielä raja-arvon alapuolella oleva huonontuva trendi kuin erillisillä papereilla olevista tuloksista.
- merkitsemällä tulokset kirjanpitoon eri väreillä, esimerkiksi punaisella huonot, keltaisella välttävät ja vihreällä hyvät. Näin näet helposti huonontuvat trendit.
- Hyvin pienessä toiminnassa voit tehdä trendiseurantaa seuraamalla poikkeamien määrää.

Trendejä tarkastelemalla voit arvioida, onko puhtaanapito hallinnassa ja riittävää. Jos tulokset huonontuvat, jokin pinta on toistuvasti huono tai huonojen tulosten kokonaismäärä lisääntyy, mieti ongelman taustasy ja korjaa se. Vaikka reagoisitkin yksittäisiin näytetuloksiin hyvin heti tuloksen saamisen jälkeen, huonojen tulosten kokonaismäärän lisääntyminen tai toistuvat huonot tulokset kertovat, että toimintatavoissa on muita ongelmia. Kirjaa trendiseurannan tulokset.

### Elintarvikenäytteiden tutkituttaminen ja säilyvyytestit

Tarjoilupaidoissa näytteenotto painottuu pintapuhtausnäytteisiin. Jos valmistat ruokia, joissa on pitkä säilytysaika, on sinun tarvittaessa tehtävä säilyvyyttutkimuksia. Pitkänä säilytysaikana pidetään esimerkiksi kuumentamalla valmistettujen ruokien säilyttämistä yli neljä päivää.

Jos valmistat ruokia ja pakkaat ne muualla myyntiä varten, on säilyvyyttutkimukset laboratoriossa tehtävä, jos myyntiaika on yli neljä päivää ruokien valmistuksesta. Jos valmistat suuria määriä ruokia muualle toimitettavaksi tai näytetulokset ovat olleet huonoja, voi näytteenotto olla tarpeen vaikka myyntiaika olisi neljä päivää tai vähemmän.

Jos tarjoilet medium-kypsiä jauhelihipihvejä tai tartar-pihvejä ja valmistat itse jauhelihan, tutkituta omavalvontana jauhelihasta salmonella, *E. coli* sekä EHEC-/ STEC-bakteeri. Lisäksi on suositeltavaa, että otat salmonella-pintapuhtausnäytteet tavanomaisten pintapuhtausnäytteiden lisäksi.

### Ota ruokanäytteitä pakastimeen ruokamyrkytyspäilyjen varalta

Jos tarjoilet ruokaa buffetista, jossa käy paljon asiakkaita, olisi hyvä ottaa näytteet pakastimeen tarjolla olleista ruuista. Tallessa olevat näytteet helpottavat ruokamyrkytyspäilyn selvittämistä. Ota näytettä hygieenisesti noin 200-300 grammaa/tuote puhtaaseen rasiaan tai pussiin ja säilytä pakastimessa vähintään 2-4 viikkoa. Säilytä ruokalista, jotta tiedät, mitä oli tarjolla minäkin päivänä.

### Jään omavalvontanäytteet

Jos teet itse jäätä esimerkiksi jääpalakoneella, ota jäänäyte kerran vuodessa. Tutkituta näyte laboratoriossa. Siitä tutkitaan *E. coli*, koliformiset bakteerit, suolistoperäiset enterokokit ja heterotrofisten pesäkkeiden lukumäärä (22 °C).

### Lähteet

- [Ruokaviraston ohje 4095/04.02.00.01/2020/5: Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset - Ohje elintarvikealan toimijoille](#)
- [Ruokaviraston ohje 8014/04.02.00.01/2021/3: Veden ja jään valvonta elintarvikehuoneistoissa](#)

### Lisätietoja voit kysyä terveystarkastajalta

Oulun seudun ympäristötoimi, [ymparisto@ouka.fi](mailto:ymparisto@ouka.fi), neuvontapuhelin 044 703 6700 (arkisin klo 9-15)



# Oiva-raportti • Oiva-rapporten

## Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1855539

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

### Naughty BRGR, DIF Döner & Chicken joint Oulu

Kirkkokatu 14, 90100 OULU • Kirkkokatu 14, 90100 ULEÅBORG

#### Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

5.3.2025

Korjattavaa •  
Bör korrigeras

#### Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		5
Hyvä • Bra		4
Korjattavaa • Bör korrigeras		4
Huono • Dåligt		

#### Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

18.12.2023

Hyvä •  
Bra

6.11.2023

Korjattavaa •  
Bör korrigeras

#### Tarkastustulos • Inspektionresultat • 5.3.2025

Oma- ja valvonta • Egenkontroll	Oivallinen • Utmärkt	
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus • Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Henkilökunnan toiminta ja koulutus • Personalens arbete och utbildning	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia • Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Elintarvikkeista annettavat tiedot • Informationen som ska ges om livsmedel	Hyvä • Bra	
Elintarvikkeiden toimitukset • Leveranserna av livsmedel	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Korjattavaa • Bör korrigeras	
Oiva-raportin esilläpito • Oiva-rapportens presentation	Hyvä • Bra	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

#### Huomiot

- Varastotilojen puhtaudessa oli hieman huomautettavaa.
- Laitteiden puhtaanapidossa oli puutteita.
- Medium-kypsiä jauhelihapihvien tarjoilun riskinhallinnassa oli puutteita.
- Elintarvikkeiden kylmäsäilytyslämpötilojen oma- ja valvonnassa oli pieniä huomautettavaa.
- Kuumennuslämpötilojen kirjauksissa oli puutteita.
- Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa oli pieniä huomautettavaa.
- Oma- ja valvontanäytteiden ottamisessa oli puutteita.
- Viimeisin Oiva-raportti ei ollut esillä ravintolan kotisivuilla.

Valvontayksikkö • Tillsynsenhet

Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos •  
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitosRaportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 24.3.2025 •Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 24.3.2025