

Lähtettäjä
Oulun seudun ympäristötoimi liikelaitos
 PL 34
 90015 OULUN KAUPUNKI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 6.5.2025
 Tapahtumatunnus 1859671

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

Asia Valvontasuunnitelman mukainen jälki-/seurantatarkastus
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 24.4.2025

Läsnäolijat

Tarkastaja Jaana Luoma
Toimipaikan edustaja Miro Perkkiö, Anni Tynkkynen

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

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen ja rakenteiden puhtaus ja järjestys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden käsittelytilat ja varastotilat olivat siistit ja hyvässä järjestyksessä.

3.2. Pintojen, kalusteiden, laitteiden ja työvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Joidenkin laitteiden puhtaanapidossa oli huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmävetolaatikostot oli pesty, mutta tiivisteissä ja laatikoston sisäosissa pohjalla ja taustaseinissä oli vielä likaa (liite 1, kuvat 1 ja 2). **Puhdistakaa kylmävetolaatikostot huolella. Määrittäkää puhdistustiheys sellaiseksi, että lika ei ehdi pinttyä.**

Uuni oli pesty ja työtasojen yläpuoliset hyllyt järjestelty. Varrellisille siivousvälineille oli hankittu teline.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupiste on toimiva ja sen varustelu oli kunnossa. Tarkastushetkellä elintarviketyöntekijät huolehtivat käsienpesusta.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden käsittelyn yleinen hygienia ja riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisen tarkastuksen jälkeen Naughty BRGR:n Wolt- ja Foodora-sivuilla oli lisätty seuraava tieto: *"Pihvit paistamme kypsyyteen medium +. Muukin kypsyyssaste onnistuu pyydettäessä. Smash pihveissä liha puristetaan kuumaa paistinpannua vasten, pihvi on pienempi ja ohuempi, ja se tarjotaan kypsänä. Ruokavirasto suosittelee, että jauhelihapihvit syödään aina täysin kypsennettyinä. Medium-kypsennetyssä jauhelihassa voi olla EHEC-bakteereita."*

Ravintolassa oli kirjallisesti esillä tietoa EHEC-riskistä.

Medium-kypsistä jauhelihapihveistä oli lisätty lyhyesti kirjalliseen omavalvontasuunnitelmaan.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolassa oli aloitettu edellisen tarkastuksen jälkeen paistamaan kanat etukäteen ja jäädyttämään ne. Lisäksi jäädytetään makaronia. Kanat jäädytetään metallisessa astiassa ensin hetken pöydällä huoneenlämmössä ja sitten hetken pakastimessa. Makaronit jäädytetään kylmässä vedessä. Jäähdytyksestä oli pidetty omavalvonnan kirjanpitoa ja kirjanpidon mukaan aloituslämpötilat olivat olleet yli +75 °C eli kanat olivat kypsiä. Kirjanpitoa oli pidetty sähköiseen järjestelmään osin manuaalisesti ja osassa kirjanpidoista jäähdytyksen lopetuslämpötila oli unohdettu kirjata ajoissa. Tämän johdosta kirjauksista ei käynyt ilmi, että kuumat ruoat olisivat jäähtyneet riittävän nopeasti eli enintään 4 tunnissa +6 °C:seen tai kylmemmäksi. **Mitatkaa ja kirjatkaa jäähdytyksen onnistuminen. Pitäkää kirjanpitoa siten, että siitä käy ilmi jäähdytyksen lämpötilat ja kulunut aika. Kuumat ruoat tulee jäädyttää enintään neljässä tunnissa +6 °C:een.**

Omavalvontasuunnitelmaa oli muutettu siten, että kypsennyslämpötilat mitataan kerran viikossa, mutta ainoastaan poikkeamat ja niiden korjaavat toimenpiteet kirjataan. **Kypsennyslämpötilojen seuraaminen on tärkeää, joten mitatkaa lämpötilat säännöllisesti.** Kirjaamalla varmistetaan sitä, että lämpötiloja mitataan.

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pintapuhtausnäytteenottovälineet oli tilattu, mutta ne eivät olleet vielä saapuneet. Tarkastajalle lähetettiin 5.5.2025 kirjanpito pintapuhtausnäytteistä. Näytteet oli otettu kolmesta pinnasta 1.5.2025. **Ottakaa näytteet jatkossa omavalvontasuunnitelman mukaisesti kolme kertaa vuodessa vähintään 5 näytettä kerralla. Muistakaa tehdä tuloksista trendiseurantaa eli tulosten kehityssuuntien tarkastelua** (esim. parantuvatko tulokset, huonontuvatko, onko joku pinta toistuvasti huono).

Keskusteltiin sähköpostitse näytetulosten luotettavuudesta. Varmistakaa, että näytteet otetaan laitevalmistajan ohjeiden mukaisesti ja että laite huolletaan/ kalibroidaan laitevalmistajan ohjeiden mukaan. Jos epäilette menetelmän toimivuutta, viimeistään tämän vuoden toiseen näytteenottokertaan mennessä huoltakaa laite, ottakaa rinnalle toinen menetelmä tai vaihtakaa näytteenottomenetelmää.

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)
- Tartuntatautilaki (1227/2016) 56 §
- 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 - Ohje elintarvikealan toimijoille (4095/04.02.00.01/2020/6)

Maksu 154,00 €

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 24.4.2025.pdf

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Liite 1. Kuvia Naughty BRGR, DIF Döner & Chicken joint Oulun Oiva-tarkastukselta 24.4.2025



Kuva 1. Kylmävetolaatikoston pohja ja seinät olivat vielä likaiset.



Kuva 2. Kylmävetolaatikostojen tiivisteissä oli likaa ja mahdollista hometta.



Oiva-raportti • Oiva-rapporten

Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1859671

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Naughty BRGR, DIF Döner & Chicken joint Oulu

Kirkkokatu 14, 90100 OULU • Kirkkokatu 14, 90100 ULEÅBORG

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

24.4.2025

Hyvä •

Bra



Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

		kpl • st
Oivallinen • Utmärkt		5
Hyvä • Bra		1
Korjattavaa • Bör korrigeras		
Huono • Dåligt		

Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

5.3.2025

Korjattavaa •
Bör korrigeras

18.12.2023

Hyvä •
Bra

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 24.4.2025

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	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta • Kontrollen av livsmedlens temperaturer	Oivallinen • Utmärkt	
Elintarvikkeiden tutkimukset • Livsmedelsundersökningarna	Oivallinen • Utmärkt	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot

- Joidenkin laitteiden puhtaanapidossa oli huomautettavaa.