

Lähettiläjä
Hyvinkään kaupunki
 PL 86
 05801 HYVINKÄÄ

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 13.3.2023
 Tapahtumatunnus 1542535

Vastaanottaja
Myllyn Paras Oy Pakasteet
 PL 5
 05801 HYVINKÄÄ

Asia

	Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija	Myllyn Paras Oy Pakasteet (2168883-6)
Kohde	MYLLYN PARAS OY PAKASTEET Varastokatu 11, 05800 HYVINKÄÄ
Toiminnan nimi	Myllyn Paras Oy Pakasteet
Toiminta	Yhdistelmätuotteiden valmistus
Aika	8.3.2023

Läsnäolijat

Tarkastaja	Satu Lievonen
Toimipaikan edustaja	Hanna Willberg

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Varasto-, tuotanto- ja pakkaustiloissa oli toteutettu kaluste- ja laiteuudistuksia, jotka helpottavat puhtaanapitoa ja lisäävät turvallisuutta: Tuotantotiloissa keskusimurin kelat oli nostettu toiminta-alueen yläpuolelle. Keskusimurijärjestelmä oli ulotettu pakkaamoon. Ovia oli uusittu. Kuiva-ainevarastossa allergeeneja sisältävien raaka-aineiden hyllyt oli vaihdettu umpihyllyiksi varisemisen estämiseksi.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen yleinen järjestys ja puhtaus oli hyvä. Raaka-aineita välivarastoidaan ulkopuolisen yrityksen tiloissa. Tällä tavoin tuotantotiloista on saatu vähennettyä säilytettävän tavaran määrää, mikä lisää siisteyttä ja helpottaa puhtaanapitoa. Tuotantotilan lattiaan on merkitty lava-alueet, joilla puulavoja säilytetään.

Ulkopuolisen siivousliikkeen siivousryhmä on helmikuusta 2023 alkaen siivonnut tuotantotilojen lattiaita. Lattiat vaikuttivat tarkastajan mielestä aikaisempaa puhtaammilta.

Astianpesuhuoneen pinnoissa oli nähtävissä työn aiheuttamaa likaisuutta, mutta ei pitkältä ajalta kertynyttä likaa. Muistakaa hankalasti puhdistettavien kohtien säännöllinen puhdistus.

Keskusteltiin astianpesuhuoneen ja keittiön lattiasta, jossa on isoja värjäytyneitä alueita. Lattiamateriaali on ehjä, mutta huokoinen. Väri pääsee imeytymään lattiamateriaaliin. Tämän jälkeen lattia näyttää likaiselta, vaikka sitä puhdistetaan säännöllisesti. Lattiapinnan uudistaminen on korjaussuunnitelmassa.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kierrettiin varastot ja tuotantotilat. Kalusteet ja laitteet olivat puhtaita lukuun ottamatta päivittäisen tuotantotoiminnan aiheuttamia jälkiä.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet tuotantotilojen sisäänkäynnissä, keittiön nurkassa ja tuotantotilan seinällä olivat kaikki käyttökunnossa.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdyttäminen tapahtuu hygieenisesti.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tuotteet säilytettiin varastoissa suljettuina ja irti lattiasta. Varastotilaa on riittävästi eri elintarvikeryhmien erottamiseen.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tehtaassa on useita kylmävarastoja, joissa säilytetään viileässä lämpötilassa sekä elintarvikkeita, joilla on säilytyslämpötilavaatimus elintarvikemääräyksissä (esim. rahka) että elintarvikkeita, joilla ei ole määrättyä säilytyslämpötilaa (erilaiset rasvat). Kierrettiin kylmävarastot. Tarkastaja mittasi seuraavat pintalämpötilat: hiiva 0,3 astetta, munamassa 0,5 astetta, voi 7 astetta, margariini 8,5 astetta.

Kylmiöt ovat automaattisessa lämpötilaseurantajärjestelmässä. Katsottiin yhden kylmiön edellisen kuukauden lämpötilakuvaaja. Kylmiön lämpötila oli asetettujen raja-arvojen rajoissa sulatuspiikkejä lukuun ottamatta. Jos kylmiön lämpötila ylittää asetetun raja-arvon, järjestelmään kirjautuu automaattisesti poikkeama, joka on kuitattava.

Tarkastuksen perusteella varastojen lämpötilaseuranta toimii.

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käytiin läpi riisipiirakoiden pakastaminen. Riisipiirakoiden pakastaminen tapahtuu spiraalipakastimessa. Tavoite on, että riisipiirakat on pakastettu viimeistään kahden tunnin kuluttua riisipuuron valmistumisesta. Pakastaminen aloitetaan välittömästi riisipiirakoiden valmistuttua. Pakastetut piirakat pakataan ja siirretään isoon pakkasvarastoon välittömästi. Pakkaamisen aikana piirakoiden lämpötilaa seurataan.

Tehtaan kaksi pakkasvarastoa ovat automaattisessa lämpötilajärjestelmässä. Jos varaston lämpötila ylittää toimenpiderajat, vastuuhenkilöt saavat tiedon kännykkään. Katsottiin toisen pakkasvaraston lämpötilatallenne viimeiseltä kuukaudelta. Lämpötila oli kylmempi kuin -21 astetta. Hälytyksiä ei ollut.

Keskustelun perusteella pakastaminen täyttää pakasteasetuksen (MMM 818/2012 § 4, 5, 9) vaatimukset.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

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

Käytiin keskustellen läpi riisipiirakoihin käytettävän riisipuuron jäähdytys.

Jäähdytys tapahtuu jäähdytysrummun avulla. Keitetty puuro siirretään jäähdytysrummun yläsuppilon, jossa sitä säilytetään enintään 30 minuuttia. Koska tavoite on, että riisipiirakat on pakastettu viimeistään kahden tunnin kuluttua riisipuuron valmistumisesta, jäähdytys aloitetaan nopeasti puuron valmistuttua.

Keskustelun perusteella jäähdytys säilytyslämpötilaan tapahtuu neljässä tunnissa (MMMä 318/2021 § 23).

11. ELINTARVIKKEIDEN KOOSTUMUS**11.1. Lisäaineet, aromit ja entsyymit****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Käytiin läpi tehtaan lisäaineiden käyttöä. Lisäaineiden käytössä ei ole tapahtunut muutoksia. Varsinaisina lisäaineina tuotteisiin käytetään viinihappoa, beetakaroteenia ja lesitiiniä, joita on sallittua käyttää ilman enimmäismäärärajaa. Kuiva-ainevarastossa viinihappoa ja lesitiiniä oli 25 kilon säkeissä. Beetakaroteeni oli 2 kilon muovisangoissa. Käytiin läpi pakkausten merkinnät Ruokaviraston elintarvikeparanteet -valvontaohjeen luvun 2.1.4 luettelon mukaisesti. Kaikkien kolmen aineen pakkauksista löytyivät tarvittavat tiedot: asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 säädetty nimi ja E-numero, maininta elintarvikekäytöstä tai rajoitetusta elintarvikekäytöstä, erän tunnistusmerkintä, valmistajan/pakkaajan/maahantuojan nimi ja osoitetiedot, nettomäärä, valmistuspäivämäärä ja vähimmäissäilyvyysaika. Beetakaroteenin pakkauksessa oli kuvasymboleilla kuvattu säilytysolosuhteet.

Lisäksi tarkastettiin beetakaroteenin tuotespesifikaatio. Se vastasi tiedoiltaan Komission asetuksen (EY) N:o 231/2012 vaatimuksia (esim. spektrofotometrinen absorbanssipiikki esiintyi 455 nm:ssä ja lyijypitoisuus oli vähemmän kuin 2 mg/kg). Tarkastuksen perusteella yrityksen itse käyttämien lisäaineiden pakkaus- ja puhtausvaatimukset täyttyivät.

Yritys käyttää myös valmistusaineita, jotka sisältävät lisäaineita. Esimerkiksi yrityksen kinkku-pekoni-pasteija sisältää erilaisia lisäaineita, jotka ovat peräisin kinkkuvalmisteesta ja pekonista. Muistutan, että elintarviketiedoista on vastuussa yritys, jonka nimellä tuotteet saatetaan markkinoille (Elintarviketietoasetus (EY) N:o 1169/2011 artikla 8). Suosittelen, että mietit, miten varmistetaan, että alihankkijoiden käyttämät lisäaineet ovat sallittuja pakasteleivonnaisissa käytettyihin valmistusaineisiin eivätkä mahdolliset enimmäismäärärajat ylity.

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito****Toiminnan arviointi A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Viimeisen tarkastuksen Oiva-raportti oli esillä henkilökunnan ilmoitustaululla tehtaassa ja yrityksen verkkosivuilla.

Lisätiedot

Myllyn Paras Oy:n pakastetehtaalla tehtiin elintarvikevalvonnan suunnitelmallinen tarkastus. Tarkastuksella kierrettiin tilat arvioiden siisteyttä, tarkastettiin kylmävarastojen ja pakastinten lämpötilaseurantaa, keskusteltiin jäähdyttämistä ja pakastamisesta ja tarkastettiin tehtaalla käytettävien lisäaineiden pakkausmerkinnät.

Tarkastetuissa asioissa ei todettu huomautettavaa.

Sovelletut säännökset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 elintarvikehygieniasta, liite II
Elintarvikelaki (297/2021) § 6, 14, 15, 16

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (318/2021) elintarvikehygieniasta § 22, 23

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

Komission asetus (EU) N:o 231/2012 elintarvikelisiä aineiden eritelmien vahvistamisesta, sivu 37
Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta
kuluttajilla, artikla 8

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (818/2012) pakasteista § 4, 5, 9

Ruokaviraston ohje: Elintarvikeparanteiden valvontaohje - lisäaineet, aromit ja entsyymit
[Elintarvikeparanteiden valvontaohje - Ruokavirasto](#) Ohje/versio: 5731/04.02.00.01/2020/5,
voimaantulopäivä 2.9.2021, luettu 8.3.2023

Maksu 358,00 €

Maksuperusteet

Hyvinkään kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa Ympla 16.12.2021 § 82.

Tarkastaja Satu Lievonen
ELINTARVIKETARKASTAJA
+358400416334
satu.lievonen@hyvinkaa.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja



Oiva-raportti • Oiva-rapporten Elintarvikevalvonta • Livsmedelstillsyn

1542535

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Myllyn Paras Oy Pakasteet

Varastokatu 11, 05800 HYVINKÄÄ

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion****08.03.2023****Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

24.11.2022



12.05.2022

**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**Oivallinen /
Utmärkt

11



Hyvä / Bra

Korjattavaa /
Bör korrigeras

Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 08.03.2023Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito /
Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhållTilojen, pintojen ja välineiden puhtaus /
Lokalernas, ytornas och redskapens renhetHenkilökunnan toiminta ja koulutus /
Personalens arbete och utbildningElintarvikkeiden tuotanto- tai käsittelyhygienia /
Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygienElintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturerElintarvikkeiden koostumus /
Livsmedlens sammansättningOiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation**Valvontayksikkö**
Hyvinkään kaupunkiRaportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.3.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.3.2023