

Lähtettäjä
Haminan kaupunki / Ympäristöpalvelut
 PL 70
 49401 HAMINA

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 14.4.2022
 Tapahtumatunnus 1409615

Vastaanottaja
K & P-Palvelut Avoin yhtiö
 Reitkallintie 131
 49480 SUMMA

Asia Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus
Toimija K & P-Palvelut Avoin yhtiö (2339916-5)
Kohde Lounashuone Kerho
 Kadettikoulunkatu 3, 49400 HAMINA
Toiminnan nimi Lounashuone Kerho
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 12.4.2022

Läsnäolijat

Tarkastaja Katja Lehtonen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO

2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tiloissa on pari vuotta sitten tehty remonttia. Tilat ovat edelleen kunnossa ja sopivat toimintaan.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Edellisellä tarkastuksella oli leipomolaatikoita ulkona suojaamattomina. Nyt ne säilytettiin sisällä, hyvä.

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Aivan jokaisessa käsienpesupisteessä ei ollut käsipyyhepaperia, mutta lähellä oli kuitenkin toinen käsienpesupiste tai paperia löytyi läheltä.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskinhallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Kylmiöissä oli muutamia kannettomia astioita ja muutama pakkaus kuivavarastossa lattialla, mutta pääosin elintarvikkeiden säilytys on asiallista eikä elintarviketurvallisuus vaarannu. Säilytysasioihin on merkitty päiväyksiä melko hyvin, milloin tuote on valmistettu tai jäädytetty.

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET

10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiössä ei voida taata aivan täyttä gluteenittomuutta, koska samassa tilassa käsitellään myös normaaleja tuotteita. Jos joku haluaa varmuudella täysin gluteenittoman tai tiettyä allergeenia sisältämättömän tuotteen, valmistetaan se tilauksesta erikseen. Osa gluteenittomista elintarvikkeista on valmiita pakasteita.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Elintarviketietojen ilmoittamisessa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Ruokia esivalmistetaan jonkin verran etukäteen pakastimeen tai kylmiöön. Tuotteista tulisi olla keittiössä

kirjalliset reseptit tai muu kirjallinen järjestelmä, mistä asiakkaan kysyessä voi tarkistaa tuotteen sisältämät ainesosat. Elintarviketurvallisuus ei kuitenkaan vaarannu. Mikäli asiakkaalle ei voida varmuudella saada tietoa tuotteen sisällöstä, hänelle valmistetaan tilauksesta erikseen sopiva annos.

Lihan aluperä merkitään ruokalistaan. Edellisen päivän tieto oli näkyvässä listassa, mutta tarkastuspäivän tiedot puuttuivat. Tiedot on löydettyissä kuormakirjoista tai tuotteiden pakkauksista.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.3. Markkinointi

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT

14.1. Pakkaus- ja muut elintarviketikontaktimateriaalit

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kuormakirjat ovat tallessa.

16.9. Eläimistä saatavien elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Oiva-raporttia ei ole linkitetty yrityksen kotisivuille. Asiasta on huomautettu edellisellä tarkastuksella. Tehkää kotisivuille linkitys Oivahymy.fi -sivustolle yrityksen Oiva-raportteihin.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 297/2021

EY asetus 852/2004 elintarvikehygieniasta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta 154/2019

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 8 a §:n ja voimaantulosäännöksen muuttamisesta 179/2021

Pakasteasetus 818/2012

Tartuntatautilaki 1227/2016

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta (318/2021)

Oiva-arviointiohjeet ja Oiva-yleisohje

Haminan lupavaliokunnan päätös 21.12.2021 § 122 (valvontasuunnitelma)

Maksu 150,00 €

Maksuperusteet

Haminan kaupungin ympäristöterveydenhuollon taksa 1.2.2022 alkaen. Tarkastus oli Haminan, Virolahden ja Miehikkälän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen maksullinen tarkastus. Maksuun sisältyy tarkastuksen valmistautuminen, tarkastuksen tekeminen sekä tarkastuskertomuksen laadinta. Maksu laskutetaan erikseen.

Tarkastaja

Katja Lehtonen
TERVEYSTARKASTAJA
040 199 1270
katja.lehtonen@hamina.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Lounashuone Kerho

Kadettikoulunkatu 3, 49400 HAMINA


**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
12.04.2022


**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**


17.11.2020




06.11.2019








**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 23

 Hyvä / Bra 2

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 12.04.2022

Omaavontasuunnitelma / Planen för egenkontroll	▶ 
Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito / Lokalernas och redskapens lämplighet, tillräcklighet och underhåll	▶ 
Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus / Lokalernas, ytornas och redskapens renhet	▶ 
Henkilökunnan toiminta ja koulutus / Personalens arbete och utbildning	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Elintarviketietojen ilmoittamisessa pieniä puutteita.

Oiva-raportin esilläpidossa on pieniä puutteita.

Valvontayksikkö
Haminan kaupunki / Ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 24.4.2022 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 24.4.2022