

Lähtettäjä**Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta**

Suensaarenkatu 4
95400 TORNIO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala

Pvm 13.9.2023

Tapahtumatunnus 1599599

Vastaanottaja**Ravintola Aurinko**

Tietokatu 2
94600 KEMI

Asia

Valvontasuunnitelman mukainen OIVA-tarkastus

Toimija

Kemi-Tornionlaakson koulutuskuntayhtymä Lappia (2109309-0)

Kohde

Lappia Louhi ja Paasi
Tietokatu 2, 94600 KEMI

Toiminnan nimi

Ravintola Aurinko

Toiminta

Suurkeittiö, laitoskeittiö (koulut, sairaalat ym.)

Aika

8.9.2023

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Suvi Moisanen

Toimipaikan edustaja

Maija Räisänen
Jonas Pykäläinen
Taina Juntikka

Tarkastuksen perusteet

Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonnan valvontasuunnitelma

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTA****1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus**Toiminnan arviointi **A = Oivallinen****Oivahuomio**

.

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintola Auringossa tarjoillaan lounasta klo 10.10-12.00 välisenä aikana. Lisäksi on pieni kahvila, jossa tarjolla pullaa, täytettyjä leipiä yms. Työntekijöitä toimipaikassa on yleensä neljä henkeä. Toimipaikasta kuljetetaan ruokaa Lappian Louen koululle 1-2 krt/vko joko kylmänä tai jäädytettynä. Kuljetus hoidetaan talon omalla kalustolla styrox-kuljetuslaatikoissa.

Omavalvontasuunnitelmaa ei ollut esittää tarkastuskäynnillä, mutta se saatiin pyydettyä sähköpostitse ravintolapäällikkö Anne Hastilta 12.9.23. Omavalvontasuunnitelma on edellisen kerran päivitetty 10/2021 ja sitä ollaan päivittämässä. Päivityksessä kannattaa huomioida mm. seuraavat asiat:

- säännöllinen ruoan kuljetus Lappia Louelle
- hävikkiruoan myynti

Omavalvontasuunnitelman päivitys tarkastetaan seuraavalla tarkastuksella.**2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO****2.1. Tilojen soveltuvuus elintarvikehuoneistotoimintaan**Toiminnan arviointi **A = Oivallinen****Havainnot ja toimenpiteet**

Elintarvikehuoneistossa on riittävästi tilaa hygieeniseen toimintaan. Tilajärjestelyt, vesipisteet, astianpesulinjat, LVI-järjestelyt jne. ovat riittävät ja soveltuvat toimintaan nähden. Rakenteet ja pinnat ovat toimintaan nähden soveltuvat. Henkilökunnan sosiaalitulat sijaitsevat toisessa kerroksessa eikä niitä

tarkastettu.

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Ravintolan tilat ovat kunnossa.

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettavat työvälineet, kalusteet ja laitteet ovat käyttötarkoitukseen soveltuvia sekä kapasiteetiltaan ja määrältään toimintaan nähden. Lisäksi ne ovat kunnossa ja ehjiä. Aiemmalla tarkastuskäynnillä mainittu kosteuden tiivistyminen tiskinurkkaukseen ei ole aiheuttanut ongelmia korjauksen/huollon jälkeen.

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS

3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston tiloissa vallitsee hyvä yleinen siisteys, puhtaus ja järjestys.

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikehuoneiston työvälineet ja laitteet ovat puhtaita aistinvaraisesti arvioiden. Toimija huolehtii pintapuhtausnäytteiden ottamisesta ja niiden perusteella puhtaustaso on ollut hyvä.

Siivousvälineille oli varattu tila eteisestä. Siivousvälineet ovat hyväkuntoisia ja niiden puhtaudesta on huolehdittu.

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ole havaittavissa. Työntekijän mukaan ongelmia haittaeläimistä ei ole ollut.

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäteastioiden puhtaudesta on huolehdittu ja jätteet lajitellaan. Elintarvikejätteestä pidetään kirjanpitoa Biovaaka-järjestelmän avulla. Suurin osa elintarvikejätteestä on ruoanvalmistuksen yhteydessä syntyvää ei-syötävää jätettä ja ruokahävikin määrä on ollut n. 22 g/ruokailija.

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet toimivat ja niiden varustelu on kunnossa.

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunnan työvaatteet ovat puhtaat sekä asianmukaiset päähineineen.

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lisätietoa hygieniaosaamisesta saatiin sähköpostitse Anne Hastilta 12.9.23. Ravintolassa on varmistettu, että jokaisella pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä työntekijällä

on Ruokaviraston mallin mukainen hygieniapassi. Elintarvikelaki edellyttää kirjanpitoa työntekijöiden hygieenisestä osaamisesta ja lisätiedon mukaan kirjanpito on toimipaikassa kansiossa.

Hygieniaosaamiskirjanpito tarkistetaan seuraavalla tarkastuksella.

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.4. Sulattamisen, jäähdyttämisen ja jäädyttämisen hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden sulattaminen tapahtuu hygieenisesti kylmiöissä.

5.6. Elintarvikkeiden säilyttämisen ja varastoinnin hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeet ja raaka-aineet olivat järjestyksessä sopivissa olosuhteissa lainsäädännön mukaisesti.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.2. Jäähdytettyjen tilojen ja kylmässä säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössä automaattinen lämpötilaseurantajärjestelmä. Hälytysten raja-arvot olivat soveltuvat.

Pyynnöstä esitettiin lämpötilaseuranta graafit edellisen viikon ajalta eikä niissä ollut poikkeamia. Infrapunamittarilla (RayTemp 8) mitaten säilytysolosuhteet olivat lainsäädännön mukaiset.

6.5. Elintarvikkeiden valmistusprosessien lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimijalla on käytössään asianmukainen lämpömittari valmistuslämpötilojen seuraamiseen. Omavalvontasuunnitelmassa on kirjattu mm. siipikarjanlihan kypsennyslämpötila (75 °C).

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lämpötilaseuranta jäädytettyjen elintarvikkeiden osalta esitettiin edellisen viikon ajalta Oviport-järjestelmästä eikä niissä ollut poikkeamia. Infrapunamittarilla (RayTemp 8) mitaten säilytysolosuhteet olivat lainsäädännön mukaiset.

6.9. Lämpötilahallinta myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Toimija mittaa tarjoiltavan kylmän ja lämpimän ruoan tarjoilulämpötilat päivittäin eikä niissä ole ollut poikkeamia.

Tarjoilulämpötiloja mitattiin lisäksi tarkastuskäynnillä infrapunamittarilla sekä lounaslinjastolta että kahvilan kylmävitriinistä. Lämpötilat olivat lain mukaiset.

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Myynnin ja tarjoilun hygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastus tehtiin lounastarjoilun lopussa. Elintarvikkeiden esillä pidossa tarjolla pidon aikana ei ole huomautettavaa.

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeita toimitetaan suurimmaksi osaksi Kesproilta, sekä jonkin verran Kemin Tuoretuotteelta ja Kalaliike Hastilta. Saapuvat elintarvikkeet tarkistetaan. Ei-eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyyttä

+358406373301
suvi.moisanen@tornio.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Ravintola Aurinko

Tietokatu 2, 94600 KEMI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

08.09.2023



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

17.11.2021



28.01.2021



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

21



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 08.09.2023

Oma- ja valvonta /
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 tuotanto- tai käsittelyhygieniä /
Livsmedlens produktions- eller hanteringshygien



Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta /
Kontrollen av livsmedlens temperaturer



Myynti ja tarjoilu /
Försäljningen och serveringen



Jäljitettävyys ja takaisinvedot /
Spårbarheten och återkallelserna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö
Meri-Lapin ympäristöterveysvalvonta

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 23.9.2023 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 23.9.2023