

Lähtettäjä
Oulunkaaren ympäristöpalvelut
 PL 10
 93100 PUDASJÄRVI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 15.12.2021
 Tapahtumatunnus 1322626

Vastaanottaja

Pikku-Syöte, Ravintola Puro
 Hotelli Pikku-Syöte Ravintola Puro
 Syötekeskuksentie 126
 93280 SYÖTE

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä elintarvikelain mukainen tarkastus.
Toimija	Nuoriso- ja vapaa-ajankeskus Pikku-Syöte Oy (0502368-2)
Kohde	Syötekeskus Oy, Hotelli Syötekeskuksentie 126, 93280 SYÖTE
Toiminnan nimi	Pikku-Syöte, Ravintola Puro
Toiminta	Ravintolatoiminta
Aika	18.8.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja	Reeta Tolari
Toimipaikan edustaja	Ilkka Tuominen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnan yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi B = Hyvä

Oivahuomio

Omavalvontasuunnitelmassa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma ei ollut täysin ajantasalla ja tarvitsee päivitystä.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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

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 B = Hyvä

Oivahuomio

Tilojen siisteydessä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Tilojen siisteydessä ja järjestyksen ylläpidossa parantamisen varaa. Keittiön lattia oli osittain rasvainen, mikä voi aiheuttaa liukastumisvaaran.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Laitteiden puhtaudessa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Vetolaatikoiden kahvat olivat osittain rasvaiset. Kiinnittäkää huomiota myös kosketuspintojen hyvään puhtauteen. Siivouskomero oli sotkuinen, siellä ei ollut käytännössä ollenkaan kulkuväylää.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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**

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Havainnot ja toimenpiteet

Terveydentilan seurannassa pientä huomautettavaa. Henkilökunnan terveystodistuksia ei ollut saatavilla. Henkilöille, jotka käsittelevät pakkaamattomia kuumentamattomia elintarvikkeita, tulee tehdä terveydentilan selvitys. Tehdyistä terveydentilan selvityksistä tulee olla esim. lista tarkastajan saatavilla.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Hygieniaosaamisen todentamisessa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniapassitodistuksia ei ollut päivitetty nykyisen henkilökunnan osalta. Hygieniaosaamistodistukset tulee olla saatavilla esim. listana sen henkilökunnan osalta, joka työskentelee pakkaamattomien elintarvikkeiden parissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden säilytyksessä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Osa elintarvikkeista säilytettiin lattialla.

Elintarvikepakkausten sijoittaminen laittialle voi heikentää elintarviketurvallisuutta esim. seuraavissa tilanteissa:

- elintarvikkeiden säilytys laittialla haittaa siivoamista ja se näkyy käytännössä lattian likaantumisenä

- jauhopussit (tai muut elintarvikepakkaukset) kostuvat kosteasta lattiasta pesun jälkeen tai pesun aikana, jos niitä ei nosteta lattialta muualle lattian pesun/kuivumisen ajaksi
- lattialla pidettävät pakkaukset/astiat on tarvetta nostaa pöydälle ja tätä kautta lika siirtyy elintarvikkeiden käsittelypinnoille

Varastoinnissa elintarvikepakkaukset on säilytettävä alustalla, ei suorassa lattiakosketuksessa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden kylmäsäilytyksessä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Osa elintarvikkeista säilytettiin lattialla. Myös kylmävarastojen lämpötilakirjanpidossa oli puutteita.

Tarkkuutta elintarvikkeiden säilytykseen ja lämpötilakirjanpitoon.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Lämpötilakirjanpidossa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilakirjanpidossa oli puutteita. Tarkkuutta kirjanpitoon.

Tarkastushetkellä kuumana säilytettävien elintarvikkeiden lämpötilat olivat kunnossa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Lämpötilakirjanpidossa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Jäähdytyskirjanpidossa oli puutteita. Tarkkuutta kirjanpitoon, jäähdytyksessä elintarvikkeen lämpötilan tulee laskea neljän tunnin sisällä +6 °C tai sen alle. Kirjanpitoon tulee merkitä jäähdytyksen aloitus- ja lopetusajat sekä aloitus- ja lopetuslämpötilat.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.6. Pakasteiden ja jäädytettyjen elintarvikkeiden lämpötilahallinta

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakastettujen elintarvikkeiden säilytyksessä pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Osa elintarvikkeista säilytettiin lattialla. Myös lämpötilakirjanpidossa oli puutteita. Tarkkuutta elintarvikkeiden säilytykseen ja lämpötilakirjanpitoon.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

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**

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Pakollisissa elintarviketiedoissa pieniä puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Keittiön puolella osasta elintarvikkeita puuttuivat päivämäärämerkinnät. Tarkkuutta merkintöihin, jotta ruuan valmistuksessa ei käytettäisi elintarvikehygienialtaan heikentyneitä tuotteita.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.6. Maidon sekä elintarvikkeen ainesosana käytetyn maidon ja ainesosana käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Lihan alkuperämaatiedon ilmoittamisessa puutteita.

Havainnot ja toimenpiteet

Lihan alkuperämaatietoja ei ollut saatavilla. Aterian ainesosana käytettävän lihan alkuperämaatiedot tulee ilmoittaa kirjallisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.1. Näytteenotto ja oma- ja valvontatutkimukset

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO

18.1. Oiva-raportin esilläpito

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (297/2021)

Yleinen elintarvikeasetus (EY N:o 178/2002)

MMM asetus pakasteista (818/2012)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

Yleinen elintarvikehygieniasetus 852/2004/EY

Maksu 241,60 €

Maksuperusteet

Ympäristöterveydenhuollon suoritteiden ja eläinlääkinnän klinikkamaksujen taksa 1.8.2021 alkaen Oulunkaaren ympäristölautakunta 24.06.2021 § 154

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Perustevalitusohje

Kunnan ympäristöterveydenhuolto- tai ympäristönsuojeluviranomaisen hyväksymään taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti.

Perustevalitusviranomainen

Perustevalitus tehdään Pohjois-Suomen hallinto-oikeudelle, yhteystiedot: Käyntiosoite: Isokatu 4, 3 krs, 90100 Oulu Postiosoite: PL 189, 90101 Oulu Valituksen voi tehdä myös hallinto- ja

erityistuomioistuinten asiointipalvelussa osoitteessa <https://asiointi2.oikeus.fi/hallintotuomioistuimet>

Perustevalitusaika

Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Tarkastaja

Reeta Tolari
YMPÄRISTÖTARKASTAJA
reeta.tolari@pudasjarvi.fi

Jakelu

Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Pikku-Syöte, Ravintola Puro

Syötekeskuksentie 126, 93280 SYÖTE

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
18.08.2021

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

28.02.2020



13.12.2019


**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**

 Oivallinen /
Utmärkt

12



Hyvä / Bra

11


 Korjattavaa /
Bör korrigeras


Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 18.08.2021

 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

 Elintarvikkeista annettavat tiedot /
Informationen som skall ges om livsmedel

 Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna

 Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation


Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Omaavontasuunnitelmassa pientä huomautettavaa.

Tilojen siisteydessä pientä huomautettavaa. Laitteiden puhtaudessa pientä huomautettavaa.

Hygieniaosaamisen todentamisessa pieniä puutteita.

Elintarvikkeiden säilytyksessä pientä huomautettavaa. Elintarvikkeiden kylmäsäilytyksessä pientä huomautettavaa. Lämpötilakirjanpidossa pieniä puutteita. Lämpötilakirjanpidossa pieniä puutteita. Pakastettujen elintarvikkeiden säilytyksessä pieniä puutteita.

Pakollisissa elintarviketiedoissa pieniä puutteita. Lihan alkuperämaatiedon ilmoittamisessa puutteita.

Valvontayksikkö

Oulunkaaren ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 25.12.2021 /

 Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 25.12.2021



Huomiot • Observation