

LÄHETTÄJÄ

Ylä-Savon SOTE kuntayhtymä

PL 4

74101 IISALMI

Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

Bar & Cafe Graceville

Sporttiimi Oy

Pvm

8.3.2017

Tapahtumatunnus

475271

Kauppakatu 15

74100 IISALMI

Asia	Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus
Toimija	Sporttiimi Oy, 2256228-2
Kohde	Bar & Cafe Graceville, Kauppakatu 15, 74100 IISALMI
Aika	06.03.2017

Läsnäolijat

Tarkastaja	Eija Hartikainen
Elintarvikehuoneiston edustajat	Tiina Kvist ja Satu Kangasniemi
	Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **A**

Pizzapuolen uuni on yhdistetty keittiön huuvaan. Pizzapöytään paistaa aurinko, mikä lämmittää jo nyt huomattavasti. Ikkunaan on lisättävä suojakalvo ja/tai tilaan soveltuva auringonpaisteelta suojaava verho.

2.3 Työvälineet, kalusteet ja laitteet **A**

3 Tilojen, pintojen ja välineiden puhtaus

3.1 Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus **A**

3.2 Työvälineiden ja laitteiden puhtaus **A**

Jääpalakoneen puhdistuksesta ei ollut tarkastushetkellä täyttä varmuutta. Jääpalakoneen säännöllinen puhdistus on tärkeää, ja se tulisi ottaa huomioon omavalvontasuunnitelmassa. Jääpaloissa havaitaan toisinaan runsaasti mikrobeja, mitkä ovat todennäköisesti peräisin jääpalakoneesta. Runsas mikrobien määrä jääpaloissa saattaa aiheuttaa oireita tai jopa ruokamyrkytyksiä. Jääpalakoneen puhdistus tulee tehdä laitekohtaisten ohjeiden mukaan säännöllisesti.

3.3 Siivousvälineiden ja siivousvälineiden puhtaus **A**

Kaikki keittiön siivousvälineet tulee säilyttää seinätelineessä, ei lattiaa vasten.

3.5 Haitta- ja muut eläimet **A**

4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus

4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus **A**

4.2 Käsihygieniat **A**

4.3 Työvaatteet **A**

Päähinettä on pidettävä aina kun käsitellään pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Päähine voi olla esim. kokinhattu, lippahattu, pipo, tai huivi. Päähineen tulee peittää otsa- ja sivuhiukset.

4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus **A**

6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta

6.1 Elintarvikkeiden säilytys **A**

6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet **A**

Jos entisen salaattivetriinin yläosassa säilytetään salaatteja, tulee vitriinin lämpötila pysyä vakaana (salaatit jääkaappilämpötila +6 C). Jos seurantalämpötiloissa mitataan poikkeamia, on kirjattava myös korjaavat toimenpiteet eli mitä poikkeaman johdosta on tehty.

Pizzaveterin lämpötila vaihteli eri vetolaatikoiden välillä, veterin lämpötilaa säädettiin alhaisemmaksi. Veterin lämpötila on saatava pysymään vakaana (auringonpaiste) ja kyllin alhaisena (+ 0- 6 astetta). Veterin kaikki laatikostot eivät menneet tiiviisti kiinni, joten veterin tiivisteet on tarkistettava. Pöydän yläosan säilytystila ei ole tiivis, sinne pääsee jauhoja. Tämä on huomioitava tuotteiden sijoittelussa.

7 Myynti ja tarjoilu

7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygieniat myynnissä ja tarjoilussa **A**

7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa **A**

10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet

10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio **A**

13 Elintarvikkeista annettavat tiedot

13.1 Yleiset pakkausmerkinnät **A**

Ruokalistan yhteyteen on lisättävä maininta: "kysy allergeeneista tarvittaessa henkilökunnalta".

15 Elintarvikkeiden toimitukset

15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen **A**

16 Jäljitettävyyden ja takaisinvedot

16.1 Elintarvikkeiden jäljitettävyys **A**

Tuotepakkauksista otetaan talteen pakkausten etiketit.

18 Oiva-raportin esilläpito

18.1 Oiva-raportin esilläpito **A**

Mikäli elintarvikealan toimija markkinoi tuotteita verkkosivuilla, uusin Oiva-raportti tulee linkittää verkkosivuille. Toistaiseksi esilläpitovelvoite ei koske sosiaalista mediaa (esim. Facebook). Muistatethan päivittää uusimman Oiva-raportin myös nettisivuille.

A = Oivallinen, B = Hyvä, C = Korjattavaa, D = Huono

Lisätietoja

Tarkastuksella sovittiin:

Päivitetty omavalvontasuunnitelma toimitetaan luettavaksi maaliskuun loppuun mennessä.

Omavalvontakansioon lisätään salmonellatodistukset ja kopiot hygieniapasseista.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki 23/2006

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011

EPNAs (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta

EPNAs (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Tarkastusmaksu

82,50 €

Maksuperusteet

Maksu perustuu Ylä-Savon SOTE kuntayhtymän ympäristö- ja terveystarkastajien taksaan. Tarkastuksesta peritään 82,50 €, mikä vastaa 1,5 tunnin maksua.

Tarkastajan tiedot

Terveystarkastaja

Eija-Annikki Hartikainen

Puh. 0400144462

eija.hartikainen@ylasavonsote.fi

Valvontakohde • Tillsynsobjekt

Bar & Cafe Graceville

Kauppakatu 15, 74100 IISALMI

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

06.03.2017



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

15.06.2016



07.08.2015



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

19



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 06.03.2017

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	▶	😊
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶	😊
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶	😊
Oiva-raportin esilläpito / Oiva-rapportens presentation	▶	😊

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö • Övervakningsenhet
Ylä-Savon SOTE kuntayhtymä

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 18.3.2017 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 18.3.2017