

Lähtettäjä
Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto
 Tekniikankaari 1 A
 06100 PORVOO

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 24.8.2021
 Tapahtumatunnus 1323895

Vastaanottaja
Neste K Ankkurituuli, ravintola
 Länsikaari 3
 07900 LOVIISA

Asia

Toimija Elintarvikelain mukainen Oiva-tarkastus
Kohde Oy Stemon Ab (0909440-2)
 Neste K Ankkurituuli Loviisa
 Länsikaari 3, 07900 LOVIISA
Toiminnan nimi Neste K Ankkurituuli, ravintola
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 23.8.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Saila Piispa
Toimipaikan edustaja Stefan Möller
 Minna Möller
 Tommy Henriksson

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

Havainnot ja toimenpiteet

Entisestä kuivavarastosta on tehty henkilökunnan taukotila.

Entisestä taukotilasta on tehty kuivavarastotila, jossa on jäähdytyskaappi ja kotipizzan pakastin.

Henkilökunnan taukotilan pizzalaatikat on sijoitettu liian ylös.

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 A = Oivallinen

3.2. Työvälineiden, laitteiden ja siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS

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

Henkilökunnan terveydentilan selvitysten kirjanpidossa oli pieniä puutteita. Yhdelle työntekijälle ei ole tehty terveydentilan selvitystä.

Kaikilla työntekijöillä, jotka käsittelevät helposti pilaantuvia kuumentamattomina tarjoiltavia elintarvikkeita, tulee olla salmonellatodistus/ terveydentilaselvitys.

Kirjanpidon salmonellatodistuksista/terveydentilaselvityksistä tulee olla tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Uudet työntekijät tulee perehdyttää omavalvontaan ja hygieenisiin työtapoihin.

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖILOJEN HALLINTA**6.1. Elintarvikkeiden säilytys**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikissa kylmälaitteissa tulee olla irtolämpömittari, josta omavalvonnan lämpötila tarkistetaan.

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

7. MYYNTI JA TARJOILU**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 **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Lihan alkuperä on merkitty a`lá carte-listaan.

Lihan alkuperä tulee lisätä myös lounaslistaan.

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET**15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET**17.1. Näytteenotto ja omavalvontatutkimukset**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

18. OIVA-RAPORTIN ESILLÄPITO**18.1. Oiva-raportin esilläpito**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Lisätiedot

HUOM! Sähköpostitse lähetetyn tarkastuskertomuksen lisäksi postitse lähetetään ainoastaan Oiva-raportin julkinen osa (hymiösivu).

ELINTARVIKELAIN 297/2021 MUKAINEN TARKASTUS

- Tarkastus tehtiin ennalta ilmoittamatta.
- Tarkastuksella käytettiin yleisen valvonta-asetuksen (625/2017/EY) 14 artiklan mukaisia valvontamenetelmiä
- Kylmälaitteiden lämpötilat mitattiin pintalämpömittarilla tuotteiden sivupinnalta.
- Edellisellä tarkastuksella havaitut puutteet todettiin korjatuiksi.

Toimenpiteet

- Vaaditut toimenpiteet on kirjattu rivikohtaisesti kunkin tarkastetun kohdan alle.
- Mainitut puutteet tulee korjata välittömästi.

Oiva raportin julkistaminen

Tarkastuksesta saa toimija Oiva-raportin ja yksityiskohtaisemman tarkastuskertomuksen. Oiva-raportti on asiakkaiden nähtävillä Oiva-hymy Internet- sivuilla www.oivahymy.fi. Viimeisimmän Oiva-raportin hymiösivu (alkuperäinen) on laitettava esille asiakassisääkäynnin yhteyteen, niin että kuluttaja helposti voi lukea sen. Toimijan tulee myös linkittää Oiva-raportit verkkosivuilleen, jos toimija markkinoi siellä elintarvikkeita. Linkki tehdään näkyväälle ja helposti havaittavalle paikalle etusivulle. Oiva hymy - sivustolta löytyy lisätietoa linkityksestä (Yrityksille ->Oiva raportin esilläpito).

Sovelletut säännökset

Yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004

Elintarvikelaki 297/2021

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 318/2021

Tartuntatautilaki 1227/2016

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille

Maksu 330,00 €

Maksuperusteet

Valvontasuunnitelman mukainen tarkastus on maksullinen. Porvoon sosiaali- ja terveyslautakunta on vahvistanut ympäristöterveydenhuollon maksutaulukon (SOTEL 21.1.2021). Lasku lähetetään erikseen. Lisätietoja: www.porvoo.fi/ymparistoterveydenhuolto

Tarkastaja Saila Piispa
TERVEYSTARKASTAJA
050 5222 783
saila.piispa@porvoo.fi

Jakelu Toiminnanharjoittaja

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Neste K Ankkurituuli, ravintola

Länsikaari 3, 07900 LOVIISA

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**

23.08.2021



**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**

10.06.2019



18.03.2019



**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**



Oivallinen /
Utmärkt

18



Hyvä / Bra



Korjattavaa /
Bör korrigeras



Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 23.08.2021

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 toimitukset /
Leveranserna av livsmedel



Elintarvikkeiden tutkimukset /
Livsmedelsundersökningarna



Oiva-raportin esilläpito /
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Valvontayksikkö

Porvoon kaupunki, Ympäristöterveydenhuolto

Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 3.9.2021 /

Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 3.9.2021