

Lähtettäjä
Oulunkaaren ympäristöpalvelut
 PL 10
 93100 PUDASJÄRVI

Tarkastuskertomus

Elintarviketoimiala
 Pvm 1.3.2021
 Tapahtumatunnus 1254179

Vastaanottaja
Hotelli Iso-Syöte
 Isosyötteentie 246
 93280 SYÖTE

Asia Valvontasuunnitelmaan sisältyvä elintarvikelain mukainen Oiva-tarkastus.
Toimija Jepetron Oy (1045932-5)
Kohde Jepetron Oy, Hotelli Iso-Syöte
 Isosyötteentie 246, 93280 SYÖTE
Toiminnan nimi Hotelli Iso-Syöte
Toiminta Ravintolatoiminta
Aika 11.2.2021

Läsnäolijat

Tarkastaja Reeta Tolari
Toimipaikan edustaja Arto Posio

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

1. OMAVALVONTASUUNNITELMA

1.6. Omavalvonnassa yleinen vaatimustenmukaisuus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma on hyvä, mutta siihen tulisi lisätä vielä varautumis- ja toimintasuunnitelma mahdollisen epidemian varalle.

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

Keittiön tiloissa oli pientä epäsiisteyttä, kuten tahroja kosketuspintoilla ja sotkuisuutta. Tavarat myös hakivat vielä paikkaansa.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi A = Oivallinen

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Siivousvälineissä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Siivouskomero on vaiheessa, ja tavarat etsivät vielä paikkaansa. Siivousvälineet ja pesuaineet itsessään ovat hyvät, mutta tavaroiden järjestyksen pidossa on parantamisen varaa. Pieni epäjärjestys ja mm. alimman hyllyn puuttuminen vaikeuttavat siivouskomeron puhtaanapitoa.

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**

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

4.6. Hygieniosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniapassit löytyy kaikilta pakkaamattomia elintarvikkeita käsitteleviltä henkilöiltä. Oman ajantasaisen tiedon ja tarkastusten helpottamiseksi hygieniapasseista ja terveystarkastuksista voisi laatia myös erillisen listan.

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden kylmäsäilytyksessä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden kylmäsäilytystiloissa oli pientä epäjärjestystä. Osasta elintarvikkeita puuttui myös kannet/suojat päältä, jolloin elintarviketurvallisuus voi vaarantua. Lämpötilakirjanpito oli kuitenkin asianmukaista.

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

6.3. Kuumana säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.4. Jäähdytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

6.6. Pakastaminen

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden pakastamisessa pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Osa elintarvikkeista säilytettiin lattialla. Osa pakkasista oli myös vielä vaiheessa, mm. alin hylly puuttui. Elintarvikkeita ei tule säilyttää suorassa lattiakosketuksessa, vaan alustan päällä.

Lämpötilakirjanpito oli kuitenkin asianmukaista.

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**

10. ALLERGIOITA JA INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET**10.1. Erillään pito ja ristikontaminaatio**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet pidetään asiallisesti erillään muista aineista. Täydellistä puhtautta ei ruuan valmistusvaiheessa voida kuitenkaan taata, sillä tiloissa käsitellään myös allergisoivia aineita. Tästä asiasta kerrotaan aina asiakkaalle, joka ilmoittaa allergiastaan.

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)**

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Joitakin pakkausmerkintöjä puuttui. Mikäli aterioiden valmistusta varten elintarvikkeita täytyy siirtää muihin astioihin tai pakkauksiin, tulee alkuperäiset pakkausmerkinnät säilyttää ja uusiin pakkauksiin merkitä pakastus/säilöntäpäivämäärät.

Myös vitriinin tuotteista puuttui pakollisia pakkausmerkintöjä. Irtomyynnissä myytävissä elintarvikkeissa tulee olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- aterian ainesosana käytettävän tuoreen, jäähdetytyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa

Valvontatoimenpiteet

Ohjaus ja neuvonta

13.4. Lihan erityislainsäädännön edellyttämät tiedot (Naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjanliha sekä kyseisen eläimen lihaa sisältävä jauheliha)

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT**16.1. Muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden jäljitettävyys**

Toiminnan arviointi **B = Hyvä**

Oivahuomio

Elintarvikkeiden jäljitettävydessä pientä huomautettavaa.

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikkien elintarvikealan toimijoiden tulee pystyä tiedoin ja tallentein osoittamaan elintarvikkeiden jäljitettävyys periaatteella "yksi askel taaksepäin" ja "yksi askel eteenpäin". Jäljitettävyuden helpottamiseksi elintarvikkeissa tulee olla riittävät ja asianmukaiset pakkausmerkinnät tai tunnistetiedot. Toimijan käytössä tulee olla sellaiset järjestelmät ja menettelyt, että toimija pystyy tiedoin ja tallentein tunnistamaan ja osoittamaan luonnollisen henkilön tai oikeushenkilön, joka on toimittanut sille elintarvikkeen sekä muut yritykset, joille toimija on tuotteitaan (lähetyiskohtainen tunnistaminen) toimittanut. Tätä varten toimijalla on oltava käytössään tähän tarkoitettuja järjestelmät ja menettelyt, joiden

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

Hotelli Iso-Syöte



Isosyötteentie 246, 93280 SYÖTE

Viimeisin tarkastus • Senaste inspektion

11.02.2021


Aikaisemmat tarkastukset • Tidigare inspektioner

Arvosanat yhteensä KPL • Resultat inalles ST

	Oivallinen / Utmärkt	22
	Hyvä / Bra	6
	Korjattavaa / Bör korrigeras	
	Huono / Dålig	

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 11.02.2021

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	
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation

Tilojen siisteydessä pientä huomautettavaa. Siivousvälineissä pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeiden kylmäsäilytyksessä pientä huomautettavaa. Elintarvikkeiden pakastamisessa pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä pientä huomautettavaa.

Elintarvikkeiden jäljitettävyyydessä pientä huomautettavaa.

 Valvontayksikkö
Oulunkaaren ympäristöpalvelut

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 11.3.2021 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 11.3.2021