

Vastaanottaja

Bar & cafeSAVOTTA

Microkatu 1 D

70210 KUOPIO

Asia

Valvontasuunnitelmaan sisältyvä elintarvikelain mukainen tarkastus

Toimija

Savonia-ammattikorkeakoulun opiskelijakunta (2084214-1)

Kohde

Bar & cafeSAVOTTA

Microkatu 1 D, 70210 KUOPIO

Toiminnan nimi

Bar & cafeSAVOTTA

Toiminta

Kahvilatoiminta

Aika

4.2.2020

*Läsnäolijat***Tarkastaja**

Tarja Toivainen

Toimipaikan edustaja

Satu Liukkonen

Sari Ruotsalainen

Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet**1. OMAVALVONTASUUNNITELMA****1.1. Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus**

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Omavalvontasuunnitelma ja sen kirjanpito olivat tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

1.2. Omavalvontasuunnitelman riittävyys

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2. TILOJEN JA VÄLINEIDEN SOVELTUVUUS, RIITTÄVYYS JA KUNNOSSAPITO**2.1. Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan**

Toiminnan arviointi

A = Oivallinen

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu kaikki elintarvikehuoneiston tilat. Juha Asikaiselta saadun tiedon mukaan kahvilan erillinen varastotila valmistuu kahvilan läheisyyteen viimeistään kesäkuussa 2020. Kuljetuslaatikoita säilytettiin väliaikaisesti rullakossa eteistilan syvennyksessä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.2. Tilojen kunto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu elintarvikehuoneisto kokonaisuudessaan.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

2.3. Työvälineet, kalusteet ja laitteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteet, kalusteet ja työvälineet olivat hyvät.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3. TILOJEN, PINTOJEN JA VÄLINEIDEN PUHTAUS**3.1. Tilojen yleinen siisteys ja puhtaus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kaikki tilat olivat siistit, puhtaat ja hyvässä järjestyksessä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.2. Työvälineiden ja laitteiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Laitteet ja työvälineet olivat puhtaita.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.3. Siivousvälineiden säilytykseen ja huoltoon käytettävien tilojen sekä siivousvälineiden puhtaus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Siivousvälineet olivat puhtaat ja siivouskomeron puhtaudesta oli huolehdittu hyvin.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.5. Haitta- ja muut eläimet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Haittaeläimiä tai niihin viittaavia merkkejä ei ollut havaittavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

3.6. Jätehuolto

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jätehuolto oli toimivaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4. HENKILÖKUNNAN TOIMINTA JA KOULUTUS**4.1. Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Henkilökunta toimi hygieenisesti.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.2. Käsihygienia

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Käsienpesupisteet olivat kunnossa. Helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita käsiteltäessä käytettiin suojakäsineitä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.3. Työvaatteet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Suojavaatetus oli asianmukainen.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.4. Henkilökunnan terveydentilan seuranta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Kirjanpito oli tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.5. Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

4.6. Hygieniaosaamisen todentaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Hygieniapassit olivat tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

5. ELINTARVIKKEIDEN TUOTANTO- TAI KÄSITTELYHYGIENIA

5.1. Elintarvikkeiden valmistuksen riskihallinta

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Jäädäyttämisen ja sulattamisen ohjeistus on omavalvonnassa. Keittiön jäädäyttämiä tuotteita ei ollut tarkastushetkellä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

5.5. Pakkaaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Pakkausmateriaalin, esim. salaattirasiat, säilytettiin asianmukaisesti hyllyillä.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6. ELINTARVIKKEIDEN LÄMPÖTILOJEN HALLINTA

6.1. Elintarvikkeiden säilytys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Elintarvikkeiden käyttöajankohdat olivat hallinnassa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

6.2. Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan lämpötilakirjapitoa ja myös pistokoetarkastuksena keittiön jääkaapin lämpötila.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

7. MYYNTI JA TARJOILU

7.1. Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

7.3. Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan lämpötilakirjanpitoa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

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

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden erillään pito ja ristikontaminaation hallinta oli toimivaa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

12. ELINTARVIKEKOHTAISET ERITYISVAATIMUKSET**12.3. Nimisuojatut elintarvikkeet**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu fetajuustotäyteinen pasteiija.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

13. ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT**13.1. Yleiset pakkausmerkinnät**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Asiakkailla oli nähtävillä kyltti, jossa kerrotaan, että allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa tietoa henkilökunnalta. Ko. tiedot olivat tarkastettavissa.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

14. PAKKAUS- JA ELINTARVIKEKONTAKTIMATERIAALIT**14.1. Pakkaus- ja muut elintarvikekontaktimateriaalit**

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu kertakäyttöhansikkaat.

Valvontatoimenpiteet

15. ELINTARVIKKEIDEN TOIMITUKSET

15.1. Elintarvikkeiden vastaanottaminen

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu omavalvonnan kirjanpito.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

16. JÄLJITETTÄVYYS JA TAKAISINVEDOT

16.1. Elintarvikkeiden jäljitettävyys

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

16.6. Takaisinvedot

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

17. ELINTARVIKKEIDEN TUTKIMUKSET

17.15. Prosessissa syntyvät vierasaineet

Toiminnan arviointi **A = Oivallinen**

Havainnot ja toimenpiteet

Tarkastettu akryyliamidin vähentämistoimenpiteet sämpylän paiston osalta.

Valvontatoimenpiteet

Ei valvontatoimenpiteitä

Lisätiedot

Riskiluokituksen mukainen tarkastustiheys on yksi tarkastus kolmessa vuodessa.

Ruokavirastolla on ohje 16025, Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta ja ohje 17068, Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille.

Sovelletut säännökset

Elintarvikelaki (23/2006)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY)(852/2004) elintarvikehygieniasta

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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002

elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista
Valvonta-asetus (EU) 625/2017
Komission asetus (EY) N:o 2073/2005 elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista
Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelma 2020-2024
Kuopion kaupungin kaupunkiympäristön palvelualueen toimintasääntö 13b §
Hallintolaki (434/2003)

Maksu 175,00 €

Maksuperusteet

Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksa

Valvontamaksun muutoksenhakuohje

Tarkastus on Kuopion kaupungin ympäristö- ja rakennuslautakunnan hyväksymän ympäristöterveydenhuollon valvontasuunnitelman mukainen tarkastus. Tarkastuksesta peritään valvontamaksu, joka määräytyy Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuollon maksutaksan mukaan. Maksutaksan mukainen valvontamaksu perustuu tarkastukseen käytettyyn aikaan ja keskimääräiseen matka-aikaan. Tarkastukseen sisältyy tarkastuksen valmistelu, tarkastustapahtuma ja tarkastuskertomuksen laadinta.

Kunnan ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään valvontasuunnitelmaan ja taksaan perustuvaan maksuun tyytymätön toimija voi tehdä maksusta verojen ja maksujen täytäntöönpanosta annetun lain (706/2007) 9 §:ssä tarkoitetun perustevalituksen. Perustevalituksen voi tehdä sillä perusteella, että julkinen saatava on määrätty tai maksuunpantu virheellisesti.

Perustevalitus tehdään Itä-Suomen hallinto-oikeudelle. Postiosoite PL 1744, 70101 Kuopio. Perustevalitus on tehtävä viiden vuoden kuluessa sitä seuranneen vuoden alusta lukien, jona saaminen on määrätty tai maksuunpantu.

Lasku on maksettava perustevalituksen tekemisestä huolimatta laskuun merkittyyn eräpäivään mennessä.

Tarkastaja YMPÄRISTÖTERVEYSTARKASTAJA
Tarja Toivainen
044 718 2279
tarja.toivainen@kuopio.fi


Jakelu Toiminnanharjoittaja


Valvontakohte • Tillsynsobjekt


Bar & cafeSAVOTTA


Mikrokatu 1 D, 70210 KUOPIO

**Viimeisin tarkastus •
Senaste inspektion**
04.02.2020

**Aikaisemmat tarkastukset •
Tidigare inspektioner**
**Arvosanat yhteensä KPL •
Resultat inalles ST**
 Oivallinen /
Utmärkt 29

 Hyvä / Bra

 Korjattavaa /
Bör korrigeras

 Huono / Dålig

Tarkastustulos • Inspektionresultat • 04.02.2020

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 tuotanto- tai käsittelyhygienia / Livsmedlens produktions- eller hanteringsshygien	▶ 
Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta / Kontrollen av livsmedlens temperaturer	▶ 
Myynti ja tarjoilu / Försäljningen och serveringen	▶ 
Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet / Allergi och intolerans orsakande ämnen	▶ 
Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset / Särskilda krav på enskilda livsmedel	▶ 
Elintarvikkeista annettavat tiedot / Informationen som skall ges om livsmedel	▶ 
Pakkaus- ja elintarvikekontaktimateriaalit / Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial	▶ 
Elintarvikkeiden toimitukset / Leveranserna av livsmedel	▶ 
Jäljitettävyys ja takaisinvedot / Spårbarheten och återkallelsena	▶ 
Elintarvikkeiden tutkimukset / Livsmedelsundersökningarna	▶ 

Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

Huomiot • Observation
Valvontayksikkö

 Kuopion kaupunki, Kaupunkiympäristön palvelualue,
ympäristöterveydenhuolto

 Raportti julkaistaan sivulla www.oivahymy.fi
viimeistään 15.2.2020 /
Rapporten publiceras på sidan www.oivahymy.fi
senast 15.2.2020