

LÄHETTÄJÄ

**Kuusamon, Posion ja Taivalkosken  
ympäristöterveydenhuollon ja ympäristönsuojelun  
yhteistoiminta-alue**

Keskuskuja 6

93601 KUUSAMO

## Tarkastuskertomus

Elintarvikevalvonta

VASTAANOTTAJA

**Tilausravintola Valkean Peuran Valtakunta**

Hirvonen Seppo Juhani

Pvm

28.11.2017

Tapahtumatunnus

572803

Suottaniementie 31

97900 POSIO

|         |  |
|---------|--|
| Asia    | <b>Valvontasuunnitelmaan sisältyvä tarkastus</b>                           |
| Toimija | Hirvonen Seppo Juhani, 1734835-3   |
| Kohde   | Tilausravintola Valkean Peuran Valtakunta, Suottaniementie 31, 97900 POSIO |
| Aika    | 27.11.2017   |

### Läsnäolijat

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Tarkastaja                      | Päivi Klemola  |
| Elintarvikehuoneiston edustajat | Kaisu Hirvonen |

## Havainnot ja toimijalta edellytetyt toimenpiteet

### 1 Omavalvontasuunnitelma

1.1 Omavalvontasuunnitelma ja sen tarkastettavuus **A**

1.2 Omavalvontasuunnitelman riittävyys **A**

### 2 Tilojen ja välineiden soveltuvuus, riittävyys ja kunnossapito

2.1 Tilojen soveltuvuus harjoitettavaan toimintaan **A**

Varastotilaa oli rakennettu lisää keittiön sisäänkäynnin viereen. Tilaan oli sijoitettu iso kylmiö, joka ei ollut vielä käytössä.

2.2 Tilojen kunto **A**

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**

|   |          |
|---|----------|
| <b>3.3 Siivousvälinetilan ja siivousvälineiden puhtaus</b>                | <b>A</b> |
| <b>3.5 Haitta- ja muut eläimet</b>  | <b>A</b> |
| <b>3.6 Jätehuolto</b>   | <b>A</b> |
| <b>4 Henkilökunnan toiminta ja koulutus</b>                               |          |
| <b>4.1 Henkilökunnan työtapojen hygieenisuus</b>                          | <b>A</b> |
| <b>4.2 Käsihygienia</b>   | <b>A</b> |
| <b>4.3 Työvaatteet</b>  | <b>A</b> |
| <b>4.4 Henkilökunnan terveydentilan seuranta</b>                          | <b>A</b> |
| <b>4.5 Henkilökunnan perehdytys, opastus ja koulutus</b>                  | <b>A</b> |
| <b>4.6 Hygieniosaamisen todentaminen</b>                                  | <b>A</b> |
| <b>6 Elintarvikkeiden lämpötilojen hallinta</b>                           |          |
| <b>6.1 Elintarvikkeiden säilytys</b>                                      | <b>A</b> |
| <b>6.2 Kylmänä säilytettävät elintarvikkeet</b>                           | <b>A</b> |
| <b>6.3 Kuumana säilytettävät elintarvikkeet</b>                           | <b>A</b> |
| <b>7 Myynti ja tarjoilu</b>   |          |
| <b>7.1 Tuoteryhmien erilläänpito ja hygienia myynnissä ja tarjoilussa</b> | <b>A</b> |
| <b>7.3 Tuotteiden säilyvyyden ja myyntiajan hallinta tarjoilussa</b>      | <b>A</b> |
| <b>10 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet</b>                |          |
| <b>10.1 Erillään pito ja ristikontaminaatio</b>                           | <b>A</b> |
| <b>13 Elintarvikkeista annettavat tiedot</b>                              |          |
| <b>13.1 Yleiset pakkausmerkinnät</b>                                      | <b>A</b> |

Tarjoilulinjaston alkuun suositellaan vielä ilmoitusta: Allergeeneista ja muista elintarvikkeita koskevista asioista voit kysyä henkilökunnalta.

Reseptit löytyvät omavalvontakansiosta ja pakkausetiketit säilytetään kunnes tuote loppuu.

|   |          |
|---|----------|
| <b>15 Elintarvikkeiden toimitukset</b>                          |          |
| <b>15.1 Elintarvikkeiden vastaanottaminen</b>                   | <b>A</b> |
| <b>15.3 Elintarvikkeiden noutojen ja toimitusten olosuhteet</b> | <b>A</b> |
| <b>15.4 Lämpötilan hallinta kuljetuksissa</b>                   | <b>A</b> |
| <b>18 Oiva-raportin esilläpito</b>                              |          |

**18.1 Oiva-raportin esilläpito****B** Ohjaus ja neuvonta

Oiva-raporttien esilläpidossa on hieman huomautettavaa.

Asiakassisäänkäynnin yhteydestä tipahtanut raportti oli palautettu paikoilleen. Raportti puuttui vielä yrityksen nettisivuilta, asiasta oli mainittu myös edellisellä tarkastuksella. Ohjeet raportin viemiseksi toimijan nettisivuille löytyvät täältä <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/oiva-raportin-esillapito/internetsivustolle/>

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

**Lisätietoja**

Keskustelimme tarkastuksella uudesta Oiva-kohdasta: Tuorannon riskit. Esim. korvasienien käsittelyohje on hyvä liittää omavalvontasuunnitelmaan.

**Sovelletut säännökset**

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, artikla 4 ja Liite II.  
Elintarvikelain (23/2006) 10-11, 13, 15, 19-20, 32, 71 ja 74 §.  
Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011) 1, 4, 6 (ehdollinen päätös) ja 7 §.  
Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011).  
Laki verojen ja maksujen täytäntöönpanosta (706/2007) 9 §, ja hallintolain (434/2003) 33-34, 36 ja 44-45 §.

**Tarkastusmaksu**

122,00 €

**Maksuperusteet**

Kuusamon ympäristöjaosto 50 § / 7.12.2016 Terveystarkastaja- ja elintarvikevalvontaviranomaisen taksa alkaen 1.1.2017

**Tarkastajan tiedot**

Terveystarkastaja

Päivi Klemola

Puh. 040 860 8600

paivi.klemola@kuusamo.fi

Valvontakohte • Tillsynsobjekt

**Tilauravintola Valkean Peuran Valtakunta**

Suottaniementie 31, 97900 POSIO

**Viimeisin tarkastus •  
Senaste inspektion**

**27.11.2017**



**Aikaisemmat tarkastukset •  
Tidigare inspektioner**

08.12.2015



03.12.2013



**Arvosanat yhteensä KPL •  
Resultat inalles ST**



Oivallinen /  
Utmärkt

26



Hyvä / Bra

1



Korjattavaa /  
Bör korrigeras



Huono / Dålig

**Tarkastustulos • Inspektionresultat • 27.11.2017**

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



Elintarvikkeiden toimitukset /  
Leveranserna av livsmedel



Oiva-raportin esilläpito /  
Oiva-rapportens presentation



Heikoin tulos määrää arvosanan • Sämsta resultat bestämmer vitsordet

**Huomiot • Observation**

Oiva-raporttien esilläpidossa on hieman huomautettavaa.

**Valvontayksikkö • Övervakningsenhet**

Kuusamon, Posion ja Taivalkosken  
ympäristöterveydenhuollon ja ympäristönsuojelun

Raportti julkaistaan sivulla [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
viimeistään 8.12.2017 /

Rapporten publiceras på sidan [www.oivahymy.fi](http://www.oivahymy.fi)  
senast 8.12.2017